ТВОЯ ПИЦЦЕРИЯ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Книга «Твоя пиццерия» представляет собой сборник оригинальных рецептов приготовления пиццы с различными начинками и разнообразными способами. Кроме того, в ней приводятся различные соусы, наиболее хорошо подчеркивающие вкусовые качества пиццы, а полезные советы позволят вам применить новые знания наилучшим образом. Книга содержит информацию не только о приготовлении, но и о том, как правильно подать пиццу. Интересные факты из истории пиццы сделают чтение этой книги не только полезным, но и увлекательным.

Книга рассчитана на широкий круг читателей и станет хорошим помощником любому человеку, увлекающемуся кулинарией и отдающему предпочтение разнообразному питанию.

- Елена Владимировна Маслякова
  - Введение
    - ■
  - Глава 1. История пиццы
    - ■
  - Глава 2. Способы приготовления пиццы в домашних условиях
    - ■
  - Глава 3. Оборудование для домашней пиццерии
    - ■
  - Глава 4. Пицца с мясом
    - ■ С мясом
      - ■
    - ■ С пикантными мясными кусочками
      - ■
    - ■ С пряным мясным фаршем
      - ■
    - ■ С жареной говядиной
      - ■
    - ■ С обжаренным мясом в подливе
      - ■
    - ■ Слоеная, мясная
      - ■
    - ■ С мясом и помидорами
      - ■
    - ■ С мясом и зеленью

- С мясом и перчиками

- С мясом и морковками

- Мясная, под томатным соусом

- С говяжьим филе и печенью

- С говяжьим языком

- Мясная, с консервированными овощами

- Мясная, с черносливом

- Мясная, с овощами и рисом

- С мясом и плавленым сыром

- С мясом и тертым сыром

- Мясная, под сыром «Рокфор»

- С ветчиной

- С ветчиной и помидорами

- С ветчиной и сыром

- С ветчиной и болгарским перцем

- С ветчиной и маринованными огурчиками

- С ветчиной и луком в майонезе

- С мясом, томатами и чесноком

- Мясная, острая

- С мясом, обычная

- С мясом и луком

- Из куриного филе

- По-флорентийски
- Из свинины
- С телячьим филе
- С корейкой
- Из баранины, с фасолью
- «Вкусная»
- «Уникальная»
- «Воскресная»
- «Чародейка»
- «Необычная»
- «Утренняя»
- «Нестандартная»
- «Элегант»
- «Меркурий»
- «Делли»
- «Завтрак аристократа»
- «Лесная»
- «Иллюзия»
- «Страна чудес»
- «Керолайн»
- «Легкая»

Глава 5. Овощная пицца
- Сборная

- Сладкая, морковная

- С морковью и творогом

- С тушеной морковью

- С тушеными морковью и свеклой

- Сладкая, со свеклой, луком и морковью

- Острая, со свеклой, луком и морковью

- Капустная

- Капустная, под яичной заливкой

- С маринованной капустой

- Со сладкой репой

- Со свежими огурцами под сметаной

- С цветной капустой и колбасой

- С капустой под томатным соусом

- С капустой и кабачками

- С картофелем и кабачками

- С пикантными баклажанами

- С баклажанами и помидорами

- С солеными баклажанами и ветчиной

- С кабачками в сметане

- С тыквой и апельсином

- С тыквой и яблоками

- С тыквой и картофелем под майонезом

- С томатами и пикантным рисом
- С черносливом и яблоками
- С помидорами, перцем и яйцами
- С помидорами, перцем и яйцами под майонезом
- С картофелем, морковью, залитая яйцом
- Картофельная, с сыром
- С картофелем и зеленью под сырной заливкой
- «Кокотт»
- Овощная, с колбасой под майонезом
- Овощная, с колбасой под томатом
- Рыбно-овощная
- С овощами
- Картофельная
- С помидорами
- Быстрого приготовления
- «Фокачия»
- К ужину
- Капустная, с орехами
- «Ассорти-альтернатива»

○ Глава 6. Грибная пицца
- С грибами
- С помидорами и грибами
- С баклажанами и грибами

- С помидорами и грибами
- С маринованным перцем и грибами
- С артишоками, грибами и ветчиной
- С грибами и яйцом под сметаной
- С морковью, фасолью и шампиньонами
- С каштанами и грибами
- С шампиньонами и ветчиной
- С белыми грибами и луком под сметаной
- С грибами в сметанном соусе
- С рисом и грибами
- С «пьяными» грибами
- С грибами и мясом
- С грибами и зеленью
- С грибами и картофелем в томатном соусе
- С грибами и сыром
- С грибами, луком и языком
- С грибами, фасолью и яйцом
- Грибная двухслойная
- Грибное ассорти
- «Часы»
- «Солнце»
- «Полная чаша»

- Пикантная, с овощами и грибами
- «Грибной рай»
- С грибами и раковыми шейками
- С грибами и острыми колбасками
- С грибами и сосисками
- С грибами и сардельками
- С грибами и квашеной капустой
- Грибная, с овощами
- Грибная, с кабачками
- По-милански
- «Шампиньон»
- «Лисичка»
- «Ди наполи»
- Грибная, по-тоскански
- Сырно-грибная
- Деликатесная

Глава 7. Пицца с начинкой из рыбы и морепродуктов
- «Креветочная»
- «Любительская»
- «Селедочная»
- «Мелани»
- «Океан»
- «Пикантная»

- «Королевская»
- «Капитанская»
- С крабами
- С мидиями
- С кальмарами
- С кальмарами и грибами
- С морским угрем
- С томатом и морским угрем
- С креветками
- С креветками и шампиньонами
- С устрицами
- С крабами и томатами
- С устрицами в томатном соусе
- С мидиями и креветками
- «Дары моря»
- С крабовыми палочками
- «Ди маре»

○ Глава 8. Пицца с сыром
- «Милый сад»
- «Красная девица»
- «Адам и ева»
- «В гостях у нептуна»
- «Рокфор»

- Гранатовая, с сыром
- «Морские дары»
- «Палитра»
- По-китайски
- «Речные мотивы»
- «Воздушные замки»
- «Грибной дождик»
- «Принцесса и рыцарь»
- «Глаз дракона»
- «Двойняшки»
- «Гости на пороге»
- «Итальяночка»
- «Осенний сон»
- «Воспоминания о лете»
- «Принцесса на горошине»
- «Бармен»
- «Золото кулинарии»
- «Любимый друг»
- «Дворянка»
- Мини-пицца
- По-сицилийски
- Из сыра «Эмменталь»

- «Болонья»
- По-лионски
- Рыбная, с сыром
- «Класс-эконом»
- С разными сортами сыра
- С плавленым сыром
- «Циферблат»
- На всех
- Настоящая

Глава 9. Пицца с начинкой ассорти
- С мясом и овощами
- С рисом и рыбой
- С помидорами, яйцами и сыром
- С рисом и овощами
- С курицей и помидорами
- С рыбой и овощами
- С мясом и баклажанами
- С мясом и грибами
- С овощами и орехами
- С печенью и гречневой кашей
- С цветной капустой, грибами и яйцами
- Из дичи или домашней птицы с грибами и рисом
- С курицей, тыквой и яблоками

- С овощами и грибами
- С мясом, овощами и яблоками
- С сосисками и сыром
- С сыром и колбасой
- С консервированным тунцом и яйцами
- С тушеными овощами и сыром

○ Глава 10. Пицца с колбасной начинкой
- С копченой колбасой
- С сырокопченой колбасой
- Острая, с колбасой и специями
- С куриной колбасой
- С молочной колбасой
- С колбасой сервелат
- С копченой колбасой
- С колбасой и перцем
- С жареной ветчиной и яйцом
- С салями
- С колбасой и шампиньонами
- С колбасой и грибами под томатным соусом
- С колбасой и голландским соусом с сыром
- С грибным соусом и колбасой
- «Армстронг»
- «Млечный путь»

- «Ласточка»
- «Банкет»
- Глава 11. Экзотические рецепты пиццы
  - С ананасами
  - С цикорием
  - Из манжетки с яйцом
  - С корневищами иван-чая
  - Со сливами
  - С голубями
  - С авокадо и грибами
  - С телячьими мозгами и яйцом
  - С сыром и лесными орехами
  - «Юг италии»
  - С начинкой из кролика
  - «Море»
  - С перепелиными яйцами
  - По-тосканski, с начинкой из индейки
  - С омарами
  - С брынзой и артишоками
  - С кабачками и крабами
  - «Капри»
- Глава 12. Пицца разных стран
  - Английская

- Болгарская
- Греческая
- Китайская
- Японская
- Канадская
- Польская
- По-итальянски
- По-белорусски
- По-украински
- По-аджарски
- По-грузински
- По-турецки
- По-немецки
- По-французски
- По-американски
- По-кубински
- По-скандинавски

○ Глава 13. Пицца из СВЧ

- «Слоеная»
- «Утренняя»
- «Рыбная»
- «Ассорти»
- «Сырно-яичная»

- «К чаю»
- «Рассвет»
- «По-деревенски»
- «Мясное ассорти»
- «Метрополь»

- Глава 14. Пицца к пиву
  - «Встреча друзей»
  - С рыбой и грибами
  - С сюрпризом
  - «Карпуша»
  - «Осень»
  - С грибами в сметане
  - «Изысканная»
- Глава 15. Соусы к пицце
  - Красный
  - Острый, с эстрагоном
  - Из простокваши
  - Белый
  - «Оригинальный»
  - «Испанский»
  - «Английский»
  - Со свежими грибами
  - К овощной пицце

- С шампиньонами и помидорами
- С сыром
- С красным вином и чесноком
- Яичный
- С красным вином
- Куриный
- С эстрагоном и сухим вином
- С морепродуктами
- С кореньями
- Ореховый, к птице
- Перечный, с уксусом
- Луковый
- «Охотничий»
- Пикантный
- Луковый, с грибами
- «Перечный»
- Луковый, с горчицей
- «Винный»
- «Латинский»
- Сырный
- «Наваждение»
- Сметанный

- Овощной, со сметаной
- «Мускатный»
- Капустный
- Для пиццы с рыбой
- «Густой»
- Мучной
- «Помидорный»
- «Овощной»
- С простоквашей
- Орехово-яичный
- Терпкий
- По-ванкуверски
- «Диего»
- Томатный

- Глава 16. Украшаем пиццу
- Глава 17. Как подавать пиццу
- Молочный кисель
- Компот из свежих яблок и вишни
- Компот из свежих абрикосов
- Какао-кисель
- Компот из винограда
- Апельсиново-молочный напиток

- Лимонный напиток
- Мятный чай
- Малиновый морс
- Кофейный коктейль
- Хлебный квас
- Фруктовый напиток

- Заключение

Елена Владимировна Маслякова
Твоя пиццерия

Введение

Пиццы вносят разнообразие в меню, дают возможность красиво и аппетитно сервировать как праздничные, так и будничные столы. Их подают и как самостоятельное блюдо, и как закуску перед обедом или ужином, к супу, к чаю или кофе, в виде красивой закуски к холодному столу, а также берут с собой на пикники, в походы и т. д.

Пиццу можно быстро приготовить и в том случае, если к вам неожиданно нагрянули гости. В зависимости от количества и выбора имеющихся дома продуктов готовят большие калорийные пиццы или же совсем маленькие, закусочные, либо горячие пиццы, запеченные в духовке.

Для пицц можно использовать оставшиеся продукты, которых не хватает для отдельного блюда. Чтобы пиццы были красивыми и вкусными, нужно лишь вникнуть в тайны кулинарии, продумать, каким образом и из каких имеющихся дома продуктов можно добиться наилучших комбинаций.

Вкусно приготовленные пиццы нравятся всем. Дети охотно едят их даже с теми продуктами, которые они не очень любят. Для них важна красочно оформленная еда, поэтому и пиццы для детей должны быть особенно яркими и привлекательными.

Варианты пицц практически не ограничены. Они очень калорийны и пригодны для усиленного питания. С мясом, рыбными изделиями, яйцами, сыром и творогом можно приготовить так называемые калорийные пиццы, богатые жизненно важными белками. Для малокалорийных пицц раскатанное тесто достаточно смазать растительным маслом и покрыть такими нежирными продуктами, как свежими овощами, зеленым салатом или шпинатом, сыром и обезжиренным творогом, маринованными овощами и фруктами.

Основное внимание нужно обратить на хорошие вкусовые качества и сочность пиццы. Продукты для нее подбираются в соответствии со временем года. Для одной и той же пиццы используют несколько видов подходящих по вкусу продуктов. Если приобрести гастрономические и кулинарные изделия или консервы, на ее приготовление уйдет совсем немного времени. Но если все составные части готовить самим, пицца будет гораздо свежее и сочнее.

Можно выпечь множество различных видов пицц и найти новые способы подачи их к столу. Но всегда подают только свежие пиццы, приготовленные, по возможности, непосредственно перед сервировкой стола. Пиццы холодного

приготовления хранят на холоде и накрывают, чтобы они не высохли. Словом, вариантов столько, что при желании в течение года вы можете потчевать свою семью каждый день пиццей, выпеченной по оригинальному рецепту.

Желаем вам успехов!

Глава 1. История пиццы

История пиццы насчитывает не одно столетие. Местом ее появления стал Апеннинский полуостров, земля древней Римской империи – современной Италии. Этимологическое происхождение слова pizza в итальянском языке можно вывести из связи со словами piatto (тарелка) и piazza (площадь). Не правда ли, плоская, как блюдо, на которой она лежит, пицца и представляет собой настоящую тарелку. И не площадь ли это с живописно раскинувшимся сквером из кружочков лука, помидоров, зелени и разнообразными скульптурами в виде резных шампиньонов, темных маслин и аппетитно засохшей корочки сыра? Архитектором в этом случае является повар, т. е. человек, приготовивший пиццу.

Первое упоминание о пицце можно отнести к средним векам. Родиной ее является самое сердце средней Италии – Неаполь. И изобретателями этого признанного чуда кулинарного искусства стали горячие неаполитанцы. Так что можно считать, что Неаполь подарил миру три великих чуда – неаполитанскую песню, знаменитого тенора Энрике Карузо и пиццу. Именно здесь, на западном побережье, под сенью Везувия, который к этому времени, конечно, уже перестал куриться, в этом старинном городе появилась впервые пицца – хлебная лепешка, покрытая мясным фаршем, овощами или морепродуктами, помидорами, грибами, всем, чем угодно, и обязательно – сыром.

Средняя Италия, к которой относится и все побережье Лигурийского моря, где расположен Неаполь, – это страна мрамора и камня, и все тут делают из камня. Дома и дороги, мосты и мостовые, тротуары и даже скамьи. Естественно, печи, в которых в те далекие времена выпекали пиццу, тоже были каменные. Представьте себе массивное круглое сооружение в глубине кухни старинного итальянского дома. Раскалялись эти печи весьма основательно, и того жара, который при этом возникал внутри, с лихвой хватало не на одно блюдо.

На большом деревянном столе в середине кухни с помощью круглой деревянной скалки раскатывалось тесто. Ловкими движениями рук небольшой комочек теста растягивался, раскатывался, переворачивался, обваливаясь в муке, и превращался в идеально плоский тонкий блин. Слой за слоем наносился томат (подготовленная однородная масса из проваренных помидоров без кожицы), и, обязательно руками, «набрасывался» мясной фарш или, в зависимости от вкуса хозяйки, фарш из морепродуктов (frutti di mare). Затем туда же

следовали кусочки маринованных грибов, каперсы, маслины, различные размельченные маринованные овощи, и все это, как снегом, засыпалось тертым сыром.

Далее специальной железной лопатой, широкой и тонкой, круглая лепешка любого, даже самого большого размера аккуратно подцеплялась и ловко «скатывалась» в жаркую печь. Пеклась она прямо на поду. Пять минут – и пицца, королева итальянской кухни, готова. Из погреба доставалось молодое виноградное вино производства близлежащих провинций, и в один присест это произведение искусства съедалось. Издавна считается, что вчерашняя – пицца это не пицца, она теряет свои основные вкусовые качества, свою первозданность, так сказать. Но если все-таки приходилось довольствоваться вчерашней пиццей, прежде чем разогреть, необходимо было сбрызнуть ее оливковым маслом.

Интересные факты

Знаете ли вы, что пицца впервые появилась в итальянском городе Неаполе? Ее готовили преимущественно в бедных кварталах, и она считалась пищей бедняков. Существовало всего несколько простых рецептов ее выпекания, и пицца воспринималась всего лишь как простой бутерброд, а всемирно любимым и известным лакомством она стала гораздо позже.

Но вообще, в Италии принято готовить отдельную пиццу на каждого участника трапезы. Но это не значит, что размеры ее при этом уменьшаются. Всем известно, какие замечательные и даже знаменитые едоки итальянцы. Диаметр индивидуальной пиццы очень внушителен. Настоящая итальянская пицца тем больше ценилась, чем тоньше удавалось раскатать тесто для нее. Острым ножом круг готовой пиццы, лежащей на блюде, разрезался по диаметру на 4—8 частей, и каждая, сворачиваясь в своеобразную трубочку, отправлялась в рот. Ели пиццу только руками, никаких вилок не требовалось.

В XVII—XVIII веках появились первые пиццерии, специальные таверны, или, лучше сказать, траттории, специализирующиеся преимущественно на приготовлении пиццы. Популярность пиццы росла. Уже не только в Неаполе, но и в его окрестностях, в Сорренто, Салерно, по всему западному побережью распространились знакомые теперь всему миру пиццерии. Постепенно, благодаря простоте приготовления и, в особенности, замечательным вкусовым качествам, пицца стала завоевывать всю Италию.

Итальянцы – любители путешествий. И вместе с ними пицца

начала свое распространение по Европе. Везде, где появлялись итальянцы и, в особенности, неаполитанцы, вскоре за ними появлялись и пиццерии. Любовь к этому блюду перестала принадлежать одной нации. Пицца стала интернациональной, но пока только в рамках Европы. Но с каждым кораблем отважных мореплавателей, вместе с товарами богатых неаполитанских, венецианских, генуэзских негоциантов пицца проникала в самые дальние уголки Старого и Нового Света. И наряду с традиционной изысканностью и образованностью итальянской аристократии пицца – одно из самых демократичных изобретений человечества – завоевывала все новые и новые территории.

Вместе с первой волной итальянских переселенцев пицца попала в XIX веке и в Соединенные Штаты. Но большого, по-настоящему большого распространения на просторах Дикого Запада она тогда не получила. Итальянцев, трепетно оберегающих свои национальные традиции, пристрастия и даже привычки, нельзя в этом винить. Просто в количественном отношении они не могли оказывать свое влияние на вкусы и привычки новых сограждан.

Пожалуй, временем настоящего всемирного признания этого неаполитанского блюда можно считать XX век. И одним из путей распространения стал путь через Атлантический океан. Этот путь был исторически обусловлен той большой волной эмигрантов-переселенцев из Европы, которая хлынула в поисках новой, более счастливой жизни после первой мировой войны. И не только в Северную, но и в Южную Америку. Поиски заработка толкали коренных уроженцев Италии, Сицилии, Сардинии на весьма рискованные по тем временам переселения. Но итальянец – везде итальянец. Беден он или богат, счастлив он или нет, большая у него семья или маленькая, всюду самое святое для него – это Италия, дом и мама. Традиции родного города, обычаи своего народа (и в том числе национальная пищ) блюда, к которым он привык с детства, – это то, с чем итальянец не согласится расстаться даже на краю света.

Полезные советы

Удобнее выпекать пиццу в форме или сковороде с высокими краями, но можно использовать и плоский противень. В этом случае края теста необходимо тщательно слепить, чтобы во время выпекания на противень не вывалилось содержимое начинки и не вытек сок, который нужен для пропитки теста-основы.

Поэтому до сих пор в самом неожиданном месте, где-нибудь в Бразилии, не так уж далеко от какого-нибудь мегаполиса, вроде

Рио-де-Жанейро, среди негров, мулатов и бразильцев португальского происхождения можно встретить целые маленькие городки с традиционной архитектурой итальянской провинции, с традиционно развевающимся на балконах бельем и послеобеденной сиестой, традиционной неразберихой и непунктуальностью настоящих итальянцев. Но вместе с недостатками, которые сами они не замечают и которые являются просто образом жизни, итальянцы внесли и замечательные, богатые традиции, в том числе и итальянской кухни.

Пицца, как воплощение всего, что осталось на далекой и горячо любимой родине, как напоминание о счастливом детстве, проведенном под вечно голубым небом Италии, становится символом, своеобразным знаком связи с домом. Пицца и спагетти стали основой итальянской кухни, которая в 20—30-х годах прошлого столетия завоевала Америку, а вместе с нею и весь мир.

Даже в годы Великой Депрессии, когда вся Америка снизила свой уровень жизни на порядок, пицца и вообще итальянская кухня не потеряли своих позиций. Благодаря доступности и дешевизне продуктов, ее составляющих, она выручала бедных американцев не только итальянского происхождения. Можно вспомнить и годы сухого закона, и связанного с ним преуспевания печально знаменитых преступных синдикатов. Чикаго, Нью-Йорк, Лос-Анджелес, Техас, Калифорния – где только ни было этих центров «итальянского» влияния. Но не надо забывать, что преступный бизнес живет и за счет легализации доходов. Деньги вкладываются, и довольно успешно. Возникают сети итальянских ресторанов, кафе и пиццерий. Эти годы положили начало процветанию итальянской кухни, продолжающемуся и по сей день.

Уже позже примеру предприимчивых итальянцев последовали и китайцы, и корейцы, и мексиканцы. Но если обычный современный американец делает выбор в пользу одной традиционной кухни, то пиццу любят все. Этого нельзя отрицать. И не последнюю роль в этом сыграли сети пиццерий с быстрой доставкой, появившиеся в послевоенной Америке повсеместно. Рост промышленного производства и благополучия вместе с ним, приток новых иммигрантов из Италии в годы второй мировой войны и после нее – все это способствовало процветанию мелкого ресторанного бизнеса. Пицца в коробке становится непременным атрибутом жизни.

На работе ли, в офисе, вечером дома, по пути, на отдыхе в уикэнд – везде она желанный гость и участник. Пирушка это или ленч на рабочем месте, пикник или ужин на двоих при свечах – универсальность пиццы не знает границ. Она может быть

праздничной, украшенной невообразимым количеством деликатесов, и традиционной, почти обыденной, в конце концов, она может быть вчерашней, подогретой и съеденной на ходу. Разнообразие огромное. На все вкусы и кошельки. И, надо сказать, существенным отличием пиццерий от аналогичных предприятий быстрого питания типа «Мак Дональдс» и различных закусочных стало характерное для итальянцев соблюдение традиционности в ее приготовлении.

То же самое происходило и в послевоенной Европе, но все-таки в меньших масштабах. Распространение в европейских странах было более постепенным и не столь стремительным. В каждой стране старушки Европы есть свои, очень глубокие национальные традиции в области кулинарии. Завоевать сердца немецких бюргеров, чтущих свои пресловутые сосиски с квашеной капустой, или французов, преданных устрицам и «рокфорам», не говоря уже об англичанах с их типичным «Овсянка, сэр», было гораздо труднее.

Это всем открытая и не делающая национальных различий Америка, как Северная, так и Южная, с легкостью впитывает в себя все разнообразие культур всех осевших на ее берегах народов. В Европе – не так. Но и среди европейцев, ревностно относящихся к собственной культуре, пицца завоевала немало сторонников. Этот поджаристый круглый пирог с аппетитно пахнущей начинкой стал интернациональным, знакомым и понятным всем словом языка эсперанто. Скажи «пицца» – и в любой стране мира тебя поймут.

Нельзя не отметить и распространения пиццы в странах Азии. Еще более тщательно сохраняющие свои национальные особенности, чем европейцы, японцы и китайцы не смогли не уделить пицце достойного внимания, которое она заслуживает, несмотря на несхожесть восточной и европейской культур. Пиццерию вы без труда теперь можете найти не только в Токио и Пекине, но и в самых небольших городках стран Азии от Гонконга до Саудовской Аравии. В арабских странах, возможно, это скорее сделано для иностранных туристов, но и это свидетельствует о той популярности, которую завоевала пицца в течение XX века. Ни одна считающая себя цивилизованной страна, ни один маленький или большой город, который стремится выглядеть современно, не может теперь обойтись без пиццерий. Пожалуй, только афганские талибы и гималайские монахи-отшельники могут прожить без этого необходимого элемента современного мира.

И в нашей стране по мере продвижения ее на пути к завоеваниям цивилизации пицца, а вместе с нею и пиццерии все

чаще и чаще радуют наш глаз. Причем не всегда вывеска с гордым словом пиццерия подразумевает, что под ее сенью действительно процветает это волшебное искусство приготовления пиццы. Бывшие кафе и закусочные таким современным образом пытаются привлечь к себе посетителей. О настоящей пицце зачастую там и мечтать не приходится. Пицца, по мнению их хозяев, здесь действует как имидж. Но, как известно, «имидж – ничто», а вот настоящее содержание, реальное наполнение этого слова «пицца» – дело стоящее.

Владельцы пиццерий, соблюдающие традиционные технологии, выработанные в течение веков, могут быть уверены в своей востребованности. Конечно, уровень жизни среднестатистического россиянина еще далек от мировых стандартов, но вкусы его уже к ним приближаются. И наши соотечественники, хотя бы раз отведавшие это чудо под названием пицца, не захотят расстаться с ним ни за что на свете.

Полезные советы

Пиццу можно печь из любого теста, но лучше всего подходит обычное дрожжевое.

До сих пор технология изготовления пиццы почти не претерпела изменений. Пожалуй, только печи стали электрическими. А все остальное, включая обязательное ручное приготовление, осталось традиционным. Конечно, речь идет о пиццериях, которые претендуют на право называться так не потому, что это звучит красиво и немного экзотично, а внутри находится нечто, совсем далекое от того, что можно назвать пиццерией. Настоящая итальянская пицца не терпит халтуры и, несмотря на всю быстроту своего приготовления, не любит суеты. Все должно быть правильно, по-порядку – в лучших итальянских традициях.

То же самое относится и к домашнему приготовлению пиццы. Если уж браться за такое своеобразное дело, подойти к этому надо обдуманно, не спеша. Тут важно все: и ингредиенты, которые подбираются соответственно вкусу, и напитки, совершенно необходимые для сопровождения этого праздника наших желудков, и атмосфера, которая будет окружать вашу домашнюю пиццерию.

Прежде чем вы приступите к этому непростому делу, все мельчайшие подробности которого вы сможете узнать из нашей книги, постарайтесь создать на своей кухне ту волшебную атмосферу, которая окружает приготовление пиццы на ее родине. Во всем, что касается творчества, должна присутствовать изюминка. То же можно с полным правом отнести и к

приготовлению пиццы. В том кулинарном великолепии, которое вы соберетесь создать, должен быть какой-то секрет, что-то, что сделает именно вашу пиццу и именно сегодня неповторимой. Пусть это будут несколько маринованных грибочков из ваших собственных запасов или необычные морепродукты, приобретенные ради такого случая, или что-то оригинальное и присущее только вашей пицце, но без него не обойтись.

Особенное внимание следует уделить сыру. Как известно, и на родине пиццы, в Италии, уровень жизни самый разнообразный, от сверхбогачей до простых работяг. Пицца, как зеркало жизни, отражает все, что в ней происходит. Есть королевская пицца, которая может быть наполнена дорогими экзотическими продуктами, и есть другая крайность – слой томатов, покрытый всего лишь поджаристой сырной корочкой. И несмотря на довольно большую разницу в ингредиентах, сыр, как символ примирения, и ту и другую делает одинаково аппетитными. Сыр должен быть достаточно твердым, чтобы его легко можно было натереть на мелкой терке и затем немного подсушить. Приготовьтесь, обставьте все с подобающей торжественностью и в то же время удобно, чтобы все находилось под рукой.

Полезные советы

Сформованную пиццу надо ровно уложить на металлический лист, смазанный жиром. Сам лист поставьте в теплое место, так как при формовке изделие может уплотниться. В тепле брожение продолжится, и объем пиццы увеличится.

В глубь далеких столетий уходит и такой непременный атрибут пиццы, как специальное блюдо для нее. Та самая piatto, т. е. тарелка, на которую, согласно ритуалу, выкладывается готовая пицца. Она традиционно плоская, без каких бы то ни было углублений, и достаточно широкая, с невысокими мягко закругляющимися краями. Чаще всего тарелка расписана каким-нибудь орнаментом, близким по стилю к греческому. Иногда в росписи попадаются бытовые мотивы. Затейливые деревенские сценки, связанные с приготовлением этого традиционного блюда, украшают само дно тарелки, на которое пицца укладывается и которое открывается взгляду только после того, как ее съедают.

В музеях итальянской керамики хранится великое множество самых разнообразных высокохудожественных и ценных, с исторической точки зрения, экземпляров этих блюд. Современная промышленность Апеннинского полуострова, в сферу интересов которой входит и обслуживание многочисленных туристов, предоставляет огромный выбор этих специальных тарелок. Они, в

отличие от обычных сувениров, могут иметь и практическое применение. Да и в любом супермаркете Италии можно найти тарелку под пиццу на любой вкус и цвет. Советуем вам отнестись к этому элементу серьезно, сохраните традицию, приобретите специальное блюдо.

Вскользь остановимся на ноже. Традиционный нож для разрезания пиццы – специальный, без лезвия, но с крутящимся зубчатым колесиком на конце. Такие ножи вы можете встретить и в наших специализированных хозяйственных магазинах. Они заметно облегчают разрезание пиццы и превращают это действие в удовольствие.

Заранее подумайте о напитках. Это может быть даже самое изысканное сухое вино, для пиццы ничего не будет слишком. Но, как нам показывает история, с годами под пиццу вину стали предпочитать пиво. И даже на ее родине вы чаще встретите в пиццерии итальянцев, заказывающих пиво, а не традиционное вино. Но если строго следовать исторической традиции, лучший напиток, сопровождающий мягкое вхождение пиццы в наши желудки – это сухое красное или белое вино, разбавленное холодной водой в пропорции один к одному. Неаполитанская песня, сопровождающая пиццу от самого ее рождения и по сей день, может стать достойной спутницей и вашей пиццы.

Глава 2. Способы приготовления пиццы в домашних условиях

Мужчины издавна считались отменными кулинарами. В самой Италии приготовление пиццы – мужское дело. Это блюдо обошло уже практически весь мир, ее стали готовить и в России.

Домашняя пиццерия

Готовую пиццу храните в посуде из жароупорного стекла, тогда она долгое время будет теплой и не приобретет посторонних запахов и привкусов.

В нашей стране кулинария – женское дело, многие женщины проводят на кухне немало часов за приготовлением различных блюд. Большинство из них любят готовить, заниматься выпечкой, но не всегда они располагают достаточным временем, чтобы сотворить что-то особенное и необычное, а пицца очень проста в приготовлении и к тому же имеет оригинальный вкус и очень питательна. Но самое главное – на нее не нужно тратить слишком много времени. Это выгодно и удобно.

Иногда женщине хочется побыть немного на кухне, приготовить домочадцам что-нибудь вкусненькое своими руками. Но что же выбрать? Тепло семейного очага – это хлеб, однако простой батон не согреет душу и не доставит удовольствия. А вот пирожки – дело другое, но их выпечка отнимает много времени. А горячая пицца будет подана к столу уже минут через 40, максимум через час. К тому же это блюдо можно назвать изысканным, поскольку оно насыщено оригинальными вкусовыми сочетаниями.

В приготовлении пицца очень проста, и вы сможете выпечь ее, даже не обладая большими кулинарными способностями. В домашних условиях ее делают несколькими способами: запекают в духовке или в микроволновой печи, тушат или жарят – здесь полет вашей фантазии неограничен.

Если вы решили запекать пиццу в духовке, замесите дрожжевое тесто. Перед выпечкой тесто должно постоять 30—60 минут, его необходимо опустить 2 раза, и только после этого можно выкладывать его в форму.

В духовке выпекать пиццу можно двумя способами – на противне или в сковородке, причем толщина сковороды должна быть не менее 2 мм. Тонкие сковороды для выпечки не подойдут. Противень необходимо смазать растительным маслом, выпекая

сладкую пиццу, можно использовать и кулинарный жир, затем посыпать мукой, чтобы она не подгорела.

Лепешку для пиццы раскатывать не нужно, тесто просто выкладывается на противень и пальцами равномерно растягивается по всей поверхности так, чтобы его края немного свисали за края противня. Перед тем как поставить тесто в духовку, ему необходимо постоять 5—7 минут.

Интересные факты

Как известно, пицца стала излюбленным блюдом во многих странах мира, поэтому в некоторых городах традиционны ежегодные конкурсы мастеров пиццы. На этих состязаниях судьям приходится «несладко». Конкурсанты приезжают из разных стран, привозя с собой множество рецептов, среди которых трудно бывает выбрать самый изысканный, да еще по достоинству оценить мастерство повара.

Если хотите выпечь пиццу в сковороде, желая сделать ее настоящей круглой формы, обильно смажьте дно растительным маслом, тщательно обмазывая края, так как тесто сильно поднимется, а после немного посыпьте его манной крупой, чтобы готовую пиццу можно было свободно вынуть из формы. Затем выложите тесто в сковородку и поставьте на 10—15 минут в теплое место, а потом в духовку.

Сначала тесто ставят в духовку без начинки и доводят до состояния полуготовности, когда внутри оно еще сырое, а сверху образовалась тонкая корочка. В этот момент его достают из духовки, выкладывают слоями начинку и выпекают до готовности.

Пиццу в духовке следует выпекать 30—40 минут при температуре 250˚С, это среднее время приготовления.

Каждая пицца особенна, поэтому при приготовлении возможны небольшие различия.

Тесто может быть тонким или толстым. Тонкое пропекается в течение 30 минут. Более толстый слой можно оставить в духовке почти на час, но при этом немного убавить нагрев, снизив температуру до 220˚С.

Время выпечки зависит и от начинки. Если это тонкий слой или начинка рыхлая, необходимо уменьшить время, более плотная и объемная начинка требует увеличения времени выпечки.

Еще начинку можно подразделить на жидкую и густую, сухую. Жидкая или сладкая начинка требует небольшого выпаривания, на это можно выделить 10 минут, то есть время

выпечки снова увеличивается, а температура немного снижается, чтобы само тесто за это время не подгорело. Сухая начинка не требует особенной выпечки и готовится стандартно.

Готовность проверяется с помощью спички, которую нужно воткнуть в пиццу. Если спичка сырая, дайте постоять пицце еще немного, убавив огонь.

Но не только дрожжевое тесто может стать основой для пиццы, готовят и простое тесто из яиц, муки и молока, добавив немного жира. В этом случае время выпечки немного сокращается, а температура повышается. Такое тесто пропекается быстрее.

Полезные советы

Чтобы дрожжевое тесто не обветревалось, накрывайте его легкой салфеткой или куском марли. Чем быстрее расстаивается тесто, тем лучше на вкус получится пицца. Благоприятная для расстойки теста температура – 30—35˚С, а продолжительность расстойки колеблется от 20 до 60 минут.

Это тесто сначала раскатывают на ровной поверхности и затем выкладывают на противень или сковороду, смазанные растительным маслом или кулинарным жиром и посыпанные мукой или манной крупой. Не подгорит пицца и в случае, если вы постелите на дно противня или сковороды лист фольги, кальки, пергамента.

Среднее время выпечки – 20—25 минут при температуре 280˚С. В данном случае также существует небольшая разница во времени и температуре, она зависит от толщины теста и густоты и насыщенности начинки.

В духовом шкафу можно выпекать пиццу как с готовой начинкой, так и с сырой. Готовую начинку предварительно обжаривают, варят или тушат. В этом случае время приготовления снижается на 5—10 минут, поскольку идет только выпечка теста.

Для дрожжевого теста время приготовления – 30 минут, для простого 20 минут, если у него небольшой слой, широкий слой теста пропекается на 5 минут дольше.

При сырой начинке время приготовления пиццы, соответственно, увеличивается также на 5—7 минут.

При двух видах начинки сырую необходимо класть наверх, для более быстрого приготовления. При этом желательно посыпать ее сыром или покрывать другим слоем, чтобы она не была открытой, а томилась, как под крышкой.

Кстати, на тонкую лепешку лучше выкладывать небольшой

слой начинки, но не слишком сырой. Самое лучшее, если это будут слои мяса, сыра, рыбы, отжатых или сухих овощей, а также сухофруктов.

Толстый слой подойдет для более пышной, многослойной, сырой начинки. Но на него также можно выкладывать и основную начинку из овощей и мяса.

Способ приготовления пиццы в микроволновой печи довольно прост, аналогичен выпечке в духовом шкафу, но здесь существует ряд небольших различий.

Тесто готовится из яиц, муки, жира и небольшого количества молока или воды. Оно должно быть немного жестковатым, то есть его нужно натереть. Дрожжевое тесто можно использовать, но настаивать его нужно гораздо меньше, практически после замеса можно выкладывать в микроволновый шкаф. К тому же дрожжевое тесто лучше готовить немного жидковатым, не сильно густым.

В микроволновой плите не используются противни, выпекать нужно в стеклянной, термической посуде или в фольговых формах. Стеклянную термическую посуду предварительно смазывают небольшим количеством растительного или сливочного масла, в зависимости от вида начинки – сладкая она или мясная. Фольговые формы смазывают гуще и, как и в духовке, посыпают небольшим количеством муки, чтобы тесто не пригорало.

Интересные факты

Знаете ли вы, что самая большая на сегодняшний день пицца была изготовлена в ЮАР, в городе Норвуд. Ее диаметр составил 37,4 м. Эту пиццу выпекли четыре норвудских кондитера в 1990 году.

Микроволновый шкаф также необходимо нагреть до необходимой температуры и только затем ставить в него пиццу.

Раскатанное тесто выкладывают в посуду, слегка подогревают в микроволновом шкафу в течение 3—4 минут, дожидаться образования корочки не нужно. Далее корж вынимают и на еще теплый выкладывают начинку.

Выпекается тесто в микроволновке чуть дольше, в течение 40—45 минут, температура, соответственно, устанавливается чуть ниже – 220—230˚С. Это касается дрожжевого теста. Как и при выпечке в духовке, существует небольшая разница во времени и температуре, которая также определяется индивидуально и зависит от толщины раскатанного теста, количества и густоты начинки. Толстое тесто пропекается чуть дольше, но при меньшей температуре, как и большой или жидкий слой начинки,

требующий дополнительного пропекания.

Густое недрожжевое тесто требует для выпечки меньше времени, примерно 30 минут при температуре 230—250°С. Поскольку это тесто не обладает такой хорошей пропитываемостью, как дрожжевое, при выпечке в микроволновке не следует брать слишком жидкую начинку, иначе оно не пропечется или начинка подгорит сверху, покрывшись корочкой.

Слой начинки также не должен быть слишком большим. Лучше попробуйте уложить 3—4 слоя, но не снизу вверх, а по длине пиццы.

В микроволновой печи подогрев идет со всех сторон, это отличие от простого духового шкафа, что дает много преимуществ.

1. Пицца пропекается гораздо лучше, даже если слой теста более толстый.

2. Можно использовать как сырую, так и готовую начинку, смешивать их, класть не слишком густую, сладкую.

3. Выкладывают и более толстые слои. Не нужно делать верхний слой из сыра или майонеза, которые защищали бы пиццу и основную начинку от жара.

4. Поскольку в микроволновке выпекают только в стеклянной посуде или в фольговых формах, вынимать пиццу намного легче, она не так сильно подгорает.

Полезные советы

Для улучшения внешнего вида пиццы можно смазать ее яйцом или маслом. Яйца перед смазкой хорошо взбивайте в однородную массу, смазывайте за 5—10 минут до посадки в печь. Верхнюю часть пиццы с рыбой, мясом и овощами (капустой, кабачками) перед посадкой в печь рекомендуется смазывать каким-либо жиром, взбитым яйцом и посыпать измельченными сухарями или натертыми крошками белой черствой булки. Это придаст корочке лучший вид и вкус.

Сковорода также является хорошим средством для выпечки, на ней всегда можно поправить и перевернуть тесто, слегка поджарить при желании и, наоборот, убавить вовремя огонь, если пицца начала подгорать.

У сковороды есть еще масса преимуществ перед выпечкой в духовке. Тесто легко снимается, практически не подгорает, можно выпекать разные пиццы и класть разные начинки.

Тесто для выпечки на сковороде в основном берется дрожжевое, выстаивать его нужно немного дольше, опускать 3—4 раза, потом, когда вывалите его на стол, дать постоять и затем

раскатывать. Можно и выложить на сковороду и растянуть пальцами до необходимой формы.

Слой простого теста не должен быть слишком высоким. Оно не пропечется, к тому же под давлением начинки может немного осесть.

Перед началом выпечки сковороду, как и духовку, разогревают до необходимой температуры, наливают небольшое количество растительного масла, достаточное для смазки дна и пропитки пиццы, и раскаляют. Далее выкладывают тесто, поджаривают с одной стороны и снимают со сковороды. Так можно выпечь сразу все заготовки для пиццы, поскольку тесто все равно должно немного остыть, прежде чем положите на него начинку.

Поджаренное с одной стороны тесто переворачивают, из него вырезают кольцо и на его место кладут начинку, затем снова выкладывают на сковороду и пропекают с другой стороны. Это самый простой способ приготовления пиццы на сковороде.

Можно выпекать пиццу и под крышкой. Это еще проще, поскольку она будет пропекаться вся сразу, ее не нужно переворачивать. Есть сковороды со стеклянными термическими крышками, они самые удобные для выпечки пиццы.

Тесто раскатывают небольшим слоем, выкладывают на подогретую до необходимой температуры сковороду, смазанную большим количеством растительного масла, сразу кладут на него начинку. Накрывают, убавляют до минимума огонь, чтобы тесто пропеклось равномерно.

Домашняя пиццерия

Противень после выпечки пиццы необходимо мыть сразу же, иначе жир застынет и удалить его с противня будет сложнее. Мойте его только губкой и ни в коем случае не металлической щеткой, которая испортит его поверхность, и все последующие блюда из-за этих царапин будут пригорать. Если же удалить остатки пиццы с противня не удается, воспользуйтесь капроновой губкой или налейте в противень немного воды, всыпьте соду и прокипятите на слабом огне. Пригоревшие остатки легко отделятся от поверхности.

На сковороде пицца достигает готовности гораздо быстрее, чем в духовке. Время выпечки – 15 минут. Простое тесто можно поджаривать 10 минут, поскольку оно прожаривается еще быстрее, чем дрожжевое. Толщина его не должна быть слишком большой, чтобы оно могло хорошо пропечься.

Его тоже проверяют с помощью спички, протыкая в самом

широком месте. Если спичка не сырая, тесто готово. В открытой сковороде тесто печется в два приема, поэтому время выпечки немного увеличивается, ведь блину нужно немного остыть, перед тем как на него положат начинку. На приготовление пиццы таким образом нужно 20—25 минут.

Начинка не должна быть сырой, поскольку тесто пропекается довольно быстро, сырая начинка просто не успевает за ним. Вся она должна быть подготовлена заранее – поджарена, потушена или отварена.

И за ее густотой надо проследить, чтобы она не растекалась, так как сок или сироп сразу впитаются в тесто и оно останется сыроватым и невкусным. К тому же они могут просочиться сквозь слой теста, что приведет к подгоранию пиццы. Самый лучший вариант начинки в этом случае – когда нижний слой составляют мясо или рыба, сухие вареные овощи, а сверху – чуть более мягкие или сырые продукты. Так они пропитают нижние слои, но при этом ничего не стечет на дно сковороды.

На сковороде довольно легко выпекать сладкие пиццы, они не вытекут, и на них не нужно много времени. Начинка для сладких пицц делается в основном из свежих фруктов, сухофруктов или из густого варенья (яблочного, грушевого и т. д.), которые не требуют длительной термической обработки. Тесто для сладких пицц можно делать творожное, с добавлением соков и джемов. Оно получается более мягкое и лучше пропекается.

Выпекая на сковороде, не следует выкладывать верхний слой из майонеза или чего-то другого подобного, чтобы защитить основные слои от подгорания.

Все печености понижают тонус желудка, и не каждый человек может позволить себе печеную пиццу, а желание попробовать столь вкусное блюдо велико. Для таких случаев есть вариант приготовления на паровой бане.

На паровой бане пицца готовится 40 минут, как и манты, но тесто немного отличается. Для пиццы на пару нужно легкое дрожжевое тесто. Оно замешивается на большом количестве яиц, выдерживается чуть дольше, чем простое, но не допускайте его перекисания. Слой раскатывается довольно толстый, можно просто растянуть блин теста по поверхности банной решетки.

Интересные факты

Можете себе представить, в мире есть люди, посвящающие свою жизнь искусству приготовления пиццы! Вот уж кто способен по достоинству оценить все прелести этого чудо-блюда. Так, в Италии есть несколько партий любителей пиццы, которые часто устраивают

между собой состязания, кто больше съест пиццы.

Поставьте воду на огонь и сразу выложите пиццу на специальный противень, помещенный над нею. В то время, пока вода будет закипать, тесто под действием поднимающейся температуры еще немного подойдет, что сделает его еще более нежным и мягким.

Поскольку в данном случае пицца выпекается не в форме, а на противне, ее края нужно аккуратно загнуть, чтобы начинка не растеклась и не вышла за края теста.

Во время выпечки паровую пиццу желательно чем-нибудь накрыть для равномерности пропекания. Преимущества использования паровой бани состоят в том, что ее можно готовить сразу несколькими слоями, выкладывая на баню по нескольку противней. В этом случае примерно в середине срока нужно поменять верхние и нижние противни, чтобы слои были готовы одновременно.

Следите за накалом огня, если вода будет кипеть слишком сильно, тесто не пропечется, а просто сварится или растечется, а начинка выйдет за края теста и рассыплется.

Еще одно преимущество водяной бани в том, что в воду можно добавить специи или цедру цитрусовых. Пар примет запах специй, которым пропитает тесто, и это придаст пицце дополнительный аромат, подчеркнет вкус и сделает ее еще более аппетитной.

Есть несколько ограничений, связанных с начинкой. Во-первых, ее не должно быть слишком много, 3—4 слоя максимум, иначе под ее весом тесто опустится и не подойдет, как положено, или будет стоять на бане гораздо дольше. Второе – она должна быть сухой, поскольку пара довольно много, а если начинка будет сырой, это также опустит тесто.

Если хотите выложить обычную начинку, тесто сначала немного подержите на пару, чтобы оно подошло и слегка пропеклось, а потом кладите ее, чуть сильнее подвернув края блина.

Начинка в варианте с паровой баней также должна быть уже обжаренной, вареной или тушеной, поскольку на пару не все продукты могут быть готовы одновременно. Сладкие пиццы на пару лучше не готовить, так как сладкая начинка сильно осаждает тесто и не дает ему хорошо подойти, и в итоге пицца может получиться клеклой.

Полезные советы

Готовность пиццы можно узнать не только по виду начинки, но и по нижней корочке теста: она должна быть

слегка подрумяненной и легко отделяться от сковороды или противня. Для придания большей мягкости снимите пиццу со сковороды (противня), положите на мягкую ткань и плотно покройте салфеткой или кухонным полотенцем.

Здесь приведены несколько способов приготовления пиццы, их преимущества и особенности, но каждый человек должен сам решить, какой из них ему нравится. Это зависит и от вашей занятости, так как одна пицца готовится быстрее, на другую нужно затратить времени в 2 раза больше.

Глава 3. Оборудование для домашней пиццерии

Во Франции ее называют «писсаладьере», в Мексике – «тортилья», на Ближнем Востоке – «пита». В принципе, пицца – это всего лишь большой открытый бутерброд с начинкой, запеченный в духовке. Но что это за бутерброд!

У пиццы есть много разновидностей – например, панцаротти, кальцоне, существуют даже сладкие разновидности. Любую из них несложно приготовить в домашних условиях. Для этого вовсе необязательно проживать в Неаполе или быть ведущим, известнейшим поваром мира. Достаточно иметь в своем кухонном арсенале несколько нужных приспособлений и элементарных приборов. Всего лишь некоторые усилия – и пицца, как по мановению волшебной палочки, готова!

Наиболее удобным приспособлением для приготовления пиццы в домашних условиях является печь СВЧ, благодаря которой процесс ускоряется в 4—8 раз и при этом ни вкус, ни внешний вид выпечки не теряются.

При использовании микроволновой печи необходимо соблюдать несколько правил, если не хотите весьма неприятных последствий. Если дорогостоящая и долгожданная помощница по кухне испортится, приятного будет мало. Да и потраченных денег на испорченные продукты тоже жалко. Чтобы этого не произошло, при выпечке пиццы придерживайтесь нескольких правил.

– Не ставьте в микроволновую печь металлическую посуду или посуду с украшениями и золотой росписью.

– Если вы будете использовать фольгу, не прислоняйте ее к стенкам печки.

– Тесто для выпечки пиццы в печи СВЧ делайте более жидким, чем обычно.

– Старайтесь не увлажнять продукты, готовящиеся в микроволновой печи.

Вам потребуется несколько приспособлений для замешивания теста, подготовки начинки и соусов. Ниже приводится список необходимого инвентаря:

– эмалированный противень;

– деревянная скалка;

– большой, широкий кухонный нож;

– терка с маленькими отверстиями;

– несколько видов различных фигурных ножей;

– миксер.

Миксер вам понадобится для однородного размешивания теста и соусов, мелкая терка – для натирания сыра, деревянная скалка необходима для раскатывания теста, а ножи – для его разравнивания и придания ему нужной фигурной формы. Обычный широкий противень как нельзя кстати подойдет для выпечки большой, «семейной» пиццы.

Для приготовления пиццы в микроволновой печи понадобится специальное блюдо, слегка зауженное кверху. Но, в принципе, можно обойтись и обычным широким блюдом. Приобретите специальные формы для нее, они бывают различных размеров и вполне вас устроят.

Полезные советы

Вынув пиццу из печи (духовки), поставьте ее в форме на тряпку, смоченную холодной водой, и охладите. После этого вы легко вынете ее из формы.

Широкие, плоские пластины с длинной деревянной ручкой, изготовленные из термостойкого пластика или специально обработанного металла, используют в профессиональных поварских печах. Итальянцы – «родители» пиццы – просто раскатывают полужидкое тесто на этих пластах, заправляют разнообразной начинкой, придают тесту нужную форму и отправляют еще сырую пиццу в печь.

Самостоятельно можно приготовить пиццу традиционной, круглой формы на обычном противне или в специальной круглой форме диаметром от 10 до 35 см.

Противень предварительно смазывают растительным маслом, выкладывают на него тесто, деревянной скалкой раскатывают его в пласт толщиной 1—2 см и выравнивают специальным большим кухонным ножом. Внутрь теста закладывают начинку, равномерно ее распределяют. Затем закрепляют кончики теста, придавая ему нужную круглую форму. Оформленную пиццу посыпают большим количеством тертого сыра, отправляют в разогретую печь и готовят на медленном огне.

В микроволновой печи обычно не готовят, а лишь разогревают или приготавливают полуфабрикат. Для этого нужно всего лишь вынуть пиццу из упаковки и поставить ее в микроволновку на режим размораживания, а затем на 15—20 минут на режим приготовления. И ваша пицца готова!

Теперь о форме пиццы. Помимо четырех классических – круглой, квадратной, прямоугольной и треугольной, существует еще масса самых разнообразных форм. Взяв за основу какую-то одну из четырех классических, можно выпечь пиццу какой хотите формы.

Даже обычную прямоугольную пиццу несложно разнообразить например, сложив в виде конвертика.

В принципе, все виды пиццы можно условно разделить на два типа – закрытый и открытый. Открытая форма используется чаще всего. Она придает изделию эстетический вид, к тому же традиционный.

Другое дело – закрытые формы пиццы. И хотя они похожи внешне на обыкновенный пирог с капустой, но все же это сочная, ароматная, потрясающая пицца с тянущимся сыром. Причем именно в закрытых пиццах сыр становится таким «тянучим».

По размеру различают мини-пиццы, миди-пиццы и макси-пиццы. Первые составляющие обозначения размеров произошли от английских слов. Например, mini в переводе означает «маленький», maxi, соответственно, является «большим», и midi подразумевает «средний». Для каждого размера существует свой определенный диаметр. Например, мини – это пиццы с диаметром до 20 см, миди – от 20 до 35 см, ну а макси – это максимальный диаметр – больше 35 см.

Настоящая итальянская пицца имеет форму прямоугольника и выпекается в специальных противнях прямоугольной формы.

Прямоугольную пиццу можно испечь и в домашних условиях. Вам понадобятся:

– железный противень в форме прямоугольника;

– деревянная скалка для раскатывания теста.

Как видите, не очень много. У каждой хозяйки без труда найдутся эти два банальных приспособления.

Тесто для пиццы нетрудно приготовить. Самый простой рецепт включает в себя 1 ч. л. сахарного песка, 1 стакан теплой воды, пакетик сухих дрожжей, 2 ст. л. растопленного и охлажденного сливочного масла, 3,5 стакана муки, соль. Все эти продукты весьма недороги и доступны. Они почти всегда есть в арсенале любой хозяйки.

Растворите сахар в теплой воде, всыпьте сухие дрожжи и дайте немного настояться. Через 10 минут, как только в воде образуется пена, положите сливочное масло, соль и половину положенной по рецепту муки. Постепенно добавляйте оставшуюся муку, замешивая некрутое тесто.

Посыпьте мукой поверхность, на которой будете готовить пиццу, и выложите на нее тесто. Слегка обминайте его в течение 5 минут, чтобы оно стало однородным и упругим.

Выложите тесто в смазанную жиром или растительным маслом глубокую посуду, дайте постоять 15 минут. Через положенное время обомните тесто и разделите его на две части. Раскатайте каждую часть на посыпанной мукой поверхности в

пласт толщиной 1—2 см, диаметром около 30 см и дайте подняться еще 15 минут.

После этого выложите раскатанное приподнявшееся тесто в смазанную жиром или растительным маслом форму для пиццы или на обычный противень. Кончиками пальцев немного растяните края теста и дайте ему постоять 10 минут. Опять растяните края теста так, чтобы оно полностью заполнило форму. Если вы печете на противне, просто придайте тесту необходимую форму. После этого положите начинку и соус.

Следующая форма пиццы – треугольная. Образ треугольной пиццы пришел в Россию из современных американских фильмов. Добропорядочные американцы по выходным традиционно заказывают большую пиццу на дом, ее привозит перспективный подросток в большой картонной коробке. Там она и ждет своего часа, разрезанная на несколько треугольных кусочков.

Эта форма также является классической. Треугольники разделяют пиццу на равные части. Это и практично, и удобно – не нужно мучиться и примеривать ножом одинаковые отрезки – все и так уже за вас сделано. Остается протянуть руку и взять любой понравившийся треугольный кусочек пиццы.

Готовится она, как и прямоугольная, только перед выпечкой ее разрезают на несколько равных треугольных частей.

Ну а классическую круглую пиццу вам поможет получить специальная круглая форма для выпекания. Ее смазывают жиром или растительным маслом, чтобы пицца не подгорела, выкладывают тесто и придают ему форму блина, слегка оттягивают и приподнимают края, чтобы при выпекании образовалась румяная корочка. А дальше, как обычно – начинка и соус.

Если хотите придать пицце форму «конвертика», оттяните кончиками пальцев тесто с двух противоположных сторон, после чего закрепите их в середине теста, слепляя вместе. То же самое проделайте и с двумя другими сторонами теста. В итоге у вас получится закрытая пицца в форме конвертика. Ее потребуется выпекать в духовке в течение 40 минут или до тех пор, пока тесто не подрумянится и не приобретет золотистую корочку.

«Конверт» можно разнообразить. Например, загибайте тесто, чередуя его с открытым верхом.

Если хотите удивить гостей или порадовать детей на праздник, пицца в форме звездочки будет весьма кстати. Для ее приготовления вам, помимо стандартных средств, понадобится несколько фигурных ножей.

Замесите тесто по обычному рецепту, выложите его на смазанный растительным маслом или жиром противень,

разделите условно примерно на 5 частей и вытяните в стороны каждую из них. С помощью зубчатого фигурного ножа обработайте края теста, делая маленькие зубчики или разрезы. Теперь вытяните части теста и немного подверните края вовнутрь. В итоге получится пицца в форме звездочки с зазубренными краями. Начиняйте ее и поливайте приготовленным соусом. Выпекайте в духовке 30—50 минут.

Следующая пицца – двойная. Она похожа на обыкновенный пирог. Замешенное тесто раскатайте деревянной скалкой в пласт толщиной 1—2 см. Выложите на тесто начинку, полейте ее соусом, накройте пластом из теста чуть толще и больше по диаметру. Крепко соедините края пиццы. Запекайте в духовке примерно 40—50 минут. В итоге получите закрытую пиццу из мягкого пышного теста с сочной и ароматной начинкой внутри.

Еще одна оригинальная форма пиццы – рулет. Она приятно удивит ваших гостей на праздничном обеде или ужине. Замесите тесто по стандартному рецепту, раскатайте на поверхности, присыпанной мукой, в пласт толщиной 2 см. В тесто выложите начинку, посыпьте небольшим количеством тертого сыра.

Далее предстоит самая ответственная часть. Осторожно, начиная с концов теста, закручивайте его внутрь так, чтобы не рассыпалась и не повредилась начинка. Когда все тесто закатаете в рулетик, залепите его края пальцами, осторожно слепляя краешки вместе. Если тесто не слепляется, скрутите рулетик поплотнее и закрепите его уже при помощи нитки или тонкой веревки, обмотав их несколько раз вокруг рулета и завязав кончики слабым узелком. Посыпьте рулет оставшимся сыром и приправьте соусом. Температура выпечки в духовке не должна превышать 120°С.

Пиццу со сладкой начинкой довольно часто делают в форме тортика. Такой вид особенно подходит для детских праздников. Сладкий вкус и оригинальное оформление доставят немало радости вашим детям.

Для сладкой пиццы лучше всего подойдет слоеное тесто, а для начинки используйте фрукты, шоколад, повидло, пастилу – в общем, все, что обладает сладким вкусом. И пеките ее в форме торта.

Замесите слоеное тесто, раскатайте его в широкий пласт и начините фруктами или шоколадом. Слегка приподнимите тесто, подровняйте края при помощи широкого ножа, то есть сделайте стандартную форму высокого торта. Затем немного защипните кончиками пальцев тесто с верхних краев, так, чтобы образовалась небольшая корочка. Теперь можете заливать шоколадным, ореховым или другими сладкими соусами.

Выпекайте в духовке на небольшом огне 40 минут.

Как видите, существует множество вариантов самых разнообразных форм и видов пиццы – на любой вкус. Кроме того, вы можете сами придумать как форму, так и начинку для нее. Пицца – одно из самых простых и вместе с тем вкусных блюд. Оригинальные формы и ее необыкновенный вкус способствуют улучшению аппетита и поднимают настроение.

Глава 4. Пицца с мясом

С мясом

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 300 г говядины, соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Отварите говядину до полуготовности. Пропустите отваренное мясо через мясорубку, приправив солью и специями. Выложите мясо на тесто, сформовав из него лепешку, смазав сливочным маслом и подняв бортики. Выпекайте до готовности в печи СВЧ или духовке при средней температуре.

С пикантными мясными кусочками

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 300 г говядины, пряности, соль, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Отварите говядину до полуготовности с пряными кореньями. Мясо нарежьте на небольшие тонкие кусочки и выложите на смазанное сливочным маслом тесто, образовав из него лепешку и подняв бортики. Выпекайте до готовности в печи СВЧ или духовке при средней температуре.

С пряным мясным фаршем

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 250 г фарша (свиного, говяжьего или смешанного), пряности, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Добавьте в фарш пряности, сочетая их по вкусу, выложите на тесто, сформовав из него предварительно круглую лепешку, смажьте маслом и поднимите бортики. Выпекайте до готовности в печи СВЧ или духовке при средней температуре.

Полезные советы

В качестве оригинальной и очень питательной начинки для пиццы можно использовать смешанный фарш, состоящий из куриного, свиного и говяжьего мяса. Для начинки вполне подойдет фарш из перекрученной на мясорубке мелкой рыбешки с добавлением сала или свиного мяса.

С жареной говядиной

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г говядины, соль, специи, 100 г сливочного масла.

Способ приготовления. Нарежьте говядину на небольшие узкие кусочки, обмакните в специях и обжарьте на сливочном масле. Кусочки выложите на тесто, сформуйте из него лепешку, смажьте маслом и поднимите бортики. Выпекайте до готовности в печи СВЧ или духовке при средней температуре.

С обжаренным мясом в подливе

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 300 г говядины, соль, специи, 100 г сливочного масла, подлива из сметаны или томатов (можно использовать готовые соусы).

Способ приготовления. Отварите мясо до полуготовности со специями и пропустите через мясорубку. Обжарьте мясную крошку на сливочном масле в течение 10 минут, поместите на тесто, сформованное в виде окружности и смазанное сливочным маслом, поднимите бортики. Выпекайте до готовности в печи СВЧ или духовке при средней температуре. При подаче полейте небольшим количеством подливы или соуса.

Слоеная, мясная

Требуется: 400 г дрожжевого теста.

Для начинки: по 150 г говядины и свинины, соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Отварите мясо до полуготовности со специями, часть его нарежьте тонкими длинными ломтиками, другую часть пропустите через мясорубку. Разделите тесто на две части, сформуйте из обеих частей теста окружности, одна из них должна быть в два раза толще другой. Первую часть мяса выложите на более плотный круг из теста, накройте мясо второй лепешкой, добавьте перекрученное мясо, смажьте сливочным маслом и поднимите бортики. Посолите, поперчите. Выпекайте до готовности в печи СВЧ или духовке при средней температуре.

Домашняя пиццерия

Некоторые хозяйки выпекают пиццу из слоеного теста. Как известно, оно замешивается несколько по-особому, но из тех же ингредиентов, что и обычное тесто. Ну а те, кто не испытывает совершенно никакого интереса к разного рода кулинарным тонкостям, может купить готовое слоеное тесто в близлежащей кулинарии. Останется только приготовить подходящую начинку для «сверхбыстрой» домашней пиццы.

С мясом и помидорами

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: по 200 г говядины и помидоров, соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Отварите мясо до полуготовности со специями, нарежьте на тонкие ломтики. Сформуйте из теста толстый блин, выложите на него ломтики мяса. Нарежьте помидоры колечками и разложите их поверх выложенного мяса. Смажьте сливочным маслом. Поднимите края пиццы. Посолите, поперчите. Выпекайте до готовности в печи СВЧ или духовке при средней температуре.

С мясом и зеленью

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г говядины, по 50 г репчатого лука и зелени, соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Отварите мясо до полуготовности со специями, нарежьте на тонкие ломтики. Сформуйте из теста круг, смажьте сливочным маслом и выложите мясо. Мелко нарежьте лук и зелень, посыпьте ими мясо и поднимите края пиццы. Посолите, поперчите. Выпекайте до готовности в печи СВЧ или духовке при средней температуре.

С мясом и перчиками

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г говядины, 2 крупных сладких перца, соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Отварите мясо до полуготовности со специями, нарежьте на тонкие ломтики. Сформуйте из теста лепешку, смажьте сливочным маслом и выложите на нее ломтики мяса. Нарежьте перцы тонкими дольками и положите на мясо. Поднимите края пиццы. Посолите, поперчите. Выпекайте до готовности в печи СВЧ или духовке при средней температуре.

С мясом и морковками

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 250 г говядины, маленькая баночка консервированных морковок, соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Отварите мясо до полуготовности со специями, нарежьте тонкими ломтиками. Сформуйте из теста лепешку, смажьте сливочным маслом, выложите на нее мясо и морковки из банки. Посолите, поперчите. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в печи СВЧ или духовке при средней температуре.

Мясная, под томатным соусом

Требуется: 400 г дрожжевого теста.

Для начинки: по 200 г говядины и постной свинины, 1/4 л томатного соуса, соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Отварите мясо до полуготовности со специями, нарежьте на тонкие ломтики. Сформуйте из теста лепешку, смажьте сливочным маслом, выложите на нее нарезанное мясо, поднимите края пиццы, полейте томатным соусом (так, чтобы он не растекался). Посолите, поперчите. Выпекайте до готовности в печи СВЧ или духовке при средней температуре.

С говяжьим филе и печенью

Требуется: 400 г дрожжевого теста.

Для начинки: 300 г говяжьего филе, 100 г говяжьей печени, соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Отварите мясо до полуготовности со специями и отдельно печень со специями и морковью. Нарежьте филе на плоские ломтики большого размера, разложите их на сформованном в лепешку и смазанном сливочным маслом тесте. Проверните печень вместе с вареной морковью через мясорубку и выложите на мясо. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в печи СВЧ или духовке при средней температуре.

С говяжьим языком

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г говяжьего языка, соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Отварите язык до полуготовности со специями. Нарежьте его на тонкие ломтики. Сформуйте из теста лепешку, смажьте сливочным маслом и выложите на нее ломтики языка. Посолите, поперчите. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в печи СВЧ или духовке при средней температуре.

Мясная, с консервированными овощами

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г говядины, по 50 г маринованных огурчиков и перчиков, соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Отварите мясо до полуготовности со специями, нарежьте на тонкие ломтики. Сформуйте из теста блин, смажьте сливочным маслом, выложите ломтики мяса. Нарежьте маринованные огурчики тонкими колечками, перец – дольками. Выложите нарезанные овощи на мясо. Поднимите края пиццы. Посолите, поперчите. Выпекайте до готовности в печи СВЧ или духовке при средней температуре.

Интересные факты

Считается, что первая самая большая в мире пицца имела в диаметре 75 м и весила 1 640 кг! Ее приготовили в 1924 году в местечке Доминик (Италия) на Рождество. На выпечку такого гиганта местные жители потратили четверо суток! Пицца отличалась не только размерами, но и отменным вкусом. Украшением же стала огромная надпись «С Рождеством!», выложенная из свежих помидоров.

Мясная, с черносливом

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 250 г говядины, 50 г чернослива, соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Отварите мясо до полуготовности со специями, нарежьте на тонкие ломтики. Сформуйте из теста блин, смажьте сливочным маслом, выложите ломтики мяса. Измельчите чернослив и выложите на мясо. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в печи СВЧ или духовке при средней температуре. Можете полить пиццу майонезом.

Мясная, с овощами и рисом

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г говядины, по 50 г сливочного масла, риса, репчатого лука и свежих помидоров, соль, специи.

Способ приготовления. Отварите отдельно рис и мясо до полуготовности со специями и нарежьте филе на тонкие ломтики. Потушите репчатый лук на сливочном масле. Сформуйте из теста лепешку, смажьте сливочным маслом, выложите на нее кусочки мяса, тушеный лук, порезанные на колечки помидоры. Поднимите края пиццы. Посолите, поперчите. Выпекайте до готовности в печи СВЧ или духовке при средней температуре.

С мясом и плавленым сыром

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г говядины, 100 г плавленого сыра, соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Отварите мясо до полуготовности со специями, нарежьте на тонкие ломтики. Сформуйте из теста лепешку, смажьте сливочным маслом и выложите на нее кусочки вареного мяса. Растопите плавленый сыр и залейте им мясо. Поднимите края пиццы. Посолите, поперчите. Выпекайте до готовности в печи СВЧ или духовке при средней температуре.

С мясом и тертым сыром

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г говядины, 100 г молодого сливочного сыра, соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Отварите мясо до полуготовности со специями, нарежьте на тонкие ломтики. Натрите сыр на крупной терке, добавьте специи и пряности. Сформуйте из теста лепешку, смажьте сливочным маслом и выложите на нее кусочки мяса. Посыпьте тертым сыром. Поднимите края пиццы. При необходимости посолите, поперчите. Выпекайте до готовности в печи СВЧ или духовке при средней температуре.

Мясная, под сыром «Рокфор»

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г говядины, 100 г сыра «рокфор», соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Отварите мясо до полуготовности со специями, нарежьте на тонкие ломтики. Натрите сыр на терке, добавьте специи и пряности. Сформуйте из теста блин, смажьте сливочным маслом и выложите кусочки мяса. Посыпьте тертым и приправленным сыром. Поднимите края пиццы. Посолите, поперчите. Выпекайте до готовности в печи СВЧ или духовке при средней температуре.

С ветчиной

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г ветчины, соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Нарежьте ветчину тонкими ломтиками. Сформуйте из теста блин, смажьте сливочным маслом и выложите ломтики ветчины. Посолите, поперчите. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в печи СВЧ или духовке при средней температуре.

С ветчиной и помидорами

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г ветчины, 100 г свежих помидоров, соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Нарежьте ветчину тонкими ломтиками. Сформуйте из теста блин, смажьте сливочным маслом и выложите на него ломтики ветчины. Нарежьте помидоры тонкими колечками и положите их на ветчину. Посолите, поперчите. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в печи СВЧ или духовке при средней температуре.

С ветчиной и сыром

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г ветчины, 100 г плавленого сыра, соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Нарежьте ветчину тонкими ломтиками. Сформуйте из теста блин, смажьте сливочным маслом и выложите кусочки ветчины, затем растопите сыр и залейте им пиццу. Посолите, поперчите. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в печи СВЧ или духовке при средней температуре.

Полезные советы

Оказывается, пиццу может приготовить любой школьник, особенно если взрослые помогут ему заранее подготовить тесто. Овощи и прочие ингредиенты для начинки он вполне может нарезать и сам. Поощряя в нем стремление попробовать себя в качестве кулинара, родители делают его самостоятельным. Кроме того, привлекая его к хозяйничанью возле плиты, вы дарите ему радость.

С ветчиной и болгарским перцем

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г ветчины, 2 крупных болгарских перца, соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Нарежьте ветчину тонкими ломтиками. Сформуйте из теста лепешку, смажьте сливочным маслом и выложите нарезанную ветчину. Нарежьте перцы узкими дольками и положите сверху. Посолите, поперчите. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в печи СВЧ или духовке при средней температуре.

С ветчиной и маринованными огурчиками

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г ветчины, 2—3 маринованных огурца, соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Нарежьте ветчину тонкими ломтиками. Сформуйте из теста блин, смажьте сливочным маслом и выложите нарезанную ветчину. Нарежьте огурчики тонкими колечками и положите сверху. Посолите, поперчите. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в печи СВЧ или духовке при средней температуре.

С ветчиной и луком в майонезе

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г ветчины, 70 г репчатого лука, соль, специи, банка майонеза, 50 г сливочного масла.

Способ приготовления. Нарежьте ветчину на тонкие ломтики. Сформуйте из теста лепешку, смажьте сливочным маслом и выложите кусочки ветчины. Спассеруйте лук на сливочном масле и выложите его сверху. Посолите, поперчите. Поднимите края пиццы. Залейте майонезом. Выпекайте до готовности в печи СВЧ или духовке при средней температуре.

С мясом, томатами и чесноком

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г говядины, 2—3 помидора, 3 дольки чеснока, соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Отварите мясо до полуготовности со специями и нарежьте его тонкими кусочками. Сформуйте из теста блин, смажьте сливочным маслом и выложите на него мясо. Нарежьте помидоры тонкими кольцами, выложите сверху. Мелко накрошите чеснок и посыпьте им пиццу. Посолите, поперчите. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в печи СВЧ или духовке при средней температуре.

Мясная, острая

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 300 г говядины, соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Отварите мясо до полуготовности со специями и нарежьте на тонкие кусочки. Каждый кусочек обваляйте в специях. Сформуйте из теста лепешку, смажьте сливочным маслом и выложите мясные кусочки. Посолите, поперчите. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в печи СВЧ или духовке при средней температуре.

С мясом, обычная

Требуется: 500 г муки, 150 г сливочного масла, соль, 1—2 стакана воды, яйцо.

Для начинки: 300 г мяса, 3 помидора, луковица, соль, перец.

Способ приготовления. Смешайте муку, размягченное масло, соль, воду и яйцо, вымесите тесто, выложите его на смазанный маслом и посыпанный мукой противень и раскатайте из него лепешку. Приготовленную лепешку смажьте томатным соусом и уложите на нее мелко нарезанное мясо, на него – кольца лука и помидоров, все посыпьте петрушкой. Выпекайте в духовке 7—10 минут при температуре 300°С.

С мясом и луком

Требуется: 600 г муки, 20 г дрожжей, 250 г воды, 15 г растительного масла, соль, 40 г сахара.

Для начинки: 300 г говядины, 2 луковицы, пучок зеленого лука, 3 яйца.

Способ приготовления. Смешайте дрожжи, сахар, 100 г теплой воды. Температура смеси должна быть не более 40°С. Поставьте смесь на 15—20 минут в теплое место, чтобы дрожжи «разошлись». Затем добавьте муку, соль, масло и вымесите тесто. Раскатайте его на противне в тонкую лепешку.

Мясо пропустите через мясорубку и обжарьте на сковороде. Репчатый лук мелко нарежьте, добавьте в мясо и перемешайте. Всю эту массу выложите на лепешку, полейте томатным соусом и посыпьте мелко нарезанным зеленым луком. Поставьте на 30 минут в прохладное место. По истечении этого времени запеките пиццу в духовом шкафу при средней температуре. Когда она будет готова, посыпьте ее рублеными яйцами.

Из куриного филе

Требуется: 750 г муки, 200 г сливочного масла, 2 яйца, 60 г молока, соль.

Для начинки: 400 г куриного филе, 2—3 картофелины, луковица, 2 крупных болгарских перца, 200 г сыра.

Способ приготовления. Из муки, масла, яиц, молока и соли вымесите крутое тесто, раскатайте его на противне в тонкую лепешку. На лепешку уложите мясо и картофель, нарезанные тонкими ломтиками, сверху выложите колечки лука и болгарского перца и посыпьте тертым сыром. Все это поставьте на 5 минут в духовой шкаф.

Перед подачей к столу можете полить майонезом и посыпать рубленой зеленью укропа, петрушки и сельдерея.

По-флорентийски

Требуется: 280 г муки, яйцо, 30 г растительного масла, 1,5 стакана теплой воды, соль.

Для начинки: 450 г мяса, по 200 г риса и майонеза, крупная луковица, 2 яйца, 3—5 помидоров.

Способ приготовления. Из муки, яйца, масла, воды и соли замесите тесто, положите его в темное, прохладное место на 30—40 минут. По истечении этого времени выложите его на противень, раскатайте в лепешку, поставьте в духовку и выпекайте 20 минут. Достаньте из духовки и дайте ей остыть.

Выкладывайте начинку следующим образом: самый нижний слой – отваренный и смешанный с 2 ст. л. майонеза рис, на него – нарезанное тонкими ломтиками и промазанное майонезом мясо, далее – колечки лука и помидоров. Затем смешайте рубленые яйца с майонезом и выложите эту массу сверху. Поставьте на 2—3 минуты в духовку. Как только пицца остынет, можете украсить оливками.

Домашняя пиццерия

Пиццу совершенно не обязательно выпекать в духовке. Ее можно просто пожарить (как пирожки). Для этого глубокую сковороду с плотно прилегающей крышкой поставьте на огонь, налейте масло («утопив» в нем сырую пиццу без начинки), закройте и жарьте на не слишком сильном огне до полуготовности. Затем сверху выкладывайте начинку и жарьте еще 5 минут. Пицца готова!

Из свинины

Требуется: 1/2 л молока или воды, 1—2 яйца, 25 г дрожжей, 100 г сливочного масла, 70 г сахара, соль, 30 г растительного масла, 1,5 кг муки.

Для начинки: 600 г свинины, 300 г сыра, 2 помидора, 10 г горчицы, перец.

Способ приготовления. Замесите дрожжевое тесто, выложите его на противень, раскатайте в тонкую лепешку, смажьте горчицей, уложите протертые через сито помидоры с перцем, затем мелко нарезанную и хорошо отваренную свинину, посыпьте сыром. Поставьте на несколько минут в горячую духовку. Когда пицца остынет, можете посыпать зеленью укропа и петрушки.

С телячьим филе

Требуется: 400 г муки, 25 г сухих дрожжей, 1/2 стакана теплой воды, 60 г растительного масла, соль.

Для начинки: 150 г филе телятины, 50 г шампиньонов, 10 г сырого окорока, 2 зубчика чеснока, 100 г свежего шпината, соль, перец, сыр твердых сортов, кетчуп, кусочки овощей.

Способ приготовления. Вымесите миксером тесто до однородного состояния, дайте подойти в течение 30 минут при комнатной температуре, охраняйте от сквозняков.

Филе очистите от пленок и жира. Мясо посолите и посыпьте перцем. Распустите масло на сковороде, обжарьте в нем филе со всех сторон и остудите.

Очистите лук и чеснок, порубите их вместе с вымытыми шампиньонами очень мелко и обжарьте в горячем жире на сковороде в течение 3 минут до золотистого цвета. Для вкуса можете добавить сливки. Охладите грибную массу. Шпинат промойте, обсушите и поджарьте в течение 5 минут.

Тесту придайте форму пиццы и выложите на нее ломтики ветчины в форме треугольника, а на нее – грибной фарш, затем шпинат. Сверху положите телячье филе. Все это полейте кетчупом, поперчите и посыпьте натертым на крупной терке сыром. Запеките пиццу в микроволновой печи. Время выпечки – около 10 минут.

С корейкой

Требуется: 500 г муки, 25 г дрожжей, 250 мл молока, 90 г растительного масла, соль, 10 г сахара.

Для начинки: банка томатов (200 г), зубчик чеснока, 120 г растительного масла, 4 ломтика жирной корейки, по 20 г тимьяна и базилика, томатной пасты по вкусу, болгарский желтый перец, луковица, 150 г мягкого сыра, оливки.

Способ приготовления. Просейте через мелкое сито пшеничную муку. Смешайте ее с дрожжами, разведенными теплой водой, добавьте молоко, масло, соль, сахар и вымесите тесто до однородного состояния. Накройте салфеткой и оставьте в теплом месте на 2,5—3 часа, чтобы оно подошло.

Для начинки выньте помидоры из банки, слейте сок, разрежьте пополам, удалите семена и протрите через сито, чтобы получился сок. В него добавьте крупно порубленный чеснок, тимьян, базилик, масло, томатную пасту и хорошо взболтайте. Корейку нарежьте широкими полосками, положите в плоскую сковородку и прожарьте 10 минут. Перец нарежьте соломкой. Лук нарежьте кольцами, сыр – некрупными ломтиками.

Тесто разделите на 12 порций, придайте каждой форму пиццы диаметром 8—10 см. На тесто выложите все ингредиенты и полейте томатным соусом, украсьте оливками.

Запекайте пиццу по 4 порции в микроволновой печи около 12 минут. Мини-пиццу с корейкой подавайте к столу в горячем виде на большом подносе.

Из баранины, с фасолью

Требуется: 500 г пшеничной муки, 30 г сахара, 120 г масла или маргарина, 3 яйца, 15 г дрожжей, соль, 70 мл молока или воды.

Для начинки: 4 котлеты из баранины, 5 ломтиков сала, 2 небольших луковицы, 4 помидора, 50 г консервированной зеленой фасоли, 20 г консервированной белой фасоли, 20 г консервированной красной фасоли, 150 г мягкого сыра, 2 зубчика чеснока, соль, перец, сушеный чабер, веточка розмарина, томатная паста.

Способ приготовления. Отделите половину муки и воды, пахты или молока от всего количества, положенного по рецептуре. В подогретую воду или молоко положите дрожжи, измельченные или разведенные небольшим количеством теплой воды, высыпьте муку и размешайте. Оставьте все это для брожения на 2—3 часа. В готовую опару прибавьте раствор сахара и соли, оставшуюся муку и молоко, яйца и вымесите тесто. В конце добавьте растопленное сливочное масло.

Тесто оставьте в теплом месте на 1,5–2 часа для вторичного брожения. Во время брожения не забудьте его 2 или 3 раза обмять. Готовое тесто выложите на чистую доску, посыпанную мукой, придайте ему форму пиццы. Сковороду с невысокими краями смажьте маслом или жиром и положите туда готовые формочки.

На предварительно разогретой сковороде подрумяньте ломтики сала. Бараньи котлеты натрите перцем и прожарьте с обеих сторон по минуте до образования румяной корочки. Лук очистите и мелко покрошите, поджарьте в микроволновой печи или на сковороде. Помидоры очистите от кожицы и семян, мелко порежьте. Красную фасоль перемешайте с луком и острым перцем, белую фасоль смешайте с кусочками помидора и чабером.

На тесто выложите котлеты, размельченные ножом. Рядом положите зеленую фасоль, посыпьте солью и перцем. Сверху положите ломтики сала. Смесь из красной и белой фасоли также положите на мясо. Посыпьте все мелко покрошенным чесноком и сыром, полейте томатной пастой или белым соусом. Наверх для красоты положите веточку розмарина.

Готовую пиццу из баранины с фасолью запекайте в предварительно разогретом духовом шкафу 15—20 минут. Подавайте ее в горячем виде.

Интересные факты

О том, что такое пицца, многие «средние» россияне (по крайней мере, большая их часть) узнали относительно недавно. Некоторые «знатоки» называют даже точное место и время: «перестройка», 1986 год, Москва, открытие первого в стране магазина «McDonald's». Тогда в очередь за кусочком экзотики выстроились около трехсот человек! А ведь пицца стоила целых восемь рублей. (Для сравнения: 1 кг любительской колбасы стоил 2 руб. 20 коп.)

«Вкусная»

Требуется: 1 кг пшеничной муки, 50 г дрожжей, 3 яйца, 1,5 стакана воды, 30 г растительного масла, 20 г сахара, соль.

Для начинки: 500 г среднежирной баранины, 70 г растительного масла, по 4 зубчика чеснока и луковицы, 2 моркови, по 2—3 сладких перца и помидора, по пучку петрушки, укропа и зеленого лука, майонез, соль, перец, специи, 30 г яблочного уксуса.

Способ приготовления. Распустите дрожжи в теплой воде и оставьте на некоторое время в тепле. Добавьте в дрожжи сахар, посолите. Вбейте туда же 2 яйца, все тщательно перемешайте. Муку всыпайте в дрожжи постепенно, размягчая комочки. Тесто по консистенции должно быть не очень крутым, но и не растекаться. Если это необходимо, положите еще немного муки, но не переусердствуйте – крутое тесто будет жестким и невкусным.

Аккуратно налейте в ладонь растительное масло и смажьте стол. Выложите тесто и раскатайте его в круг диаметром 25—30 см. Уложите круг из теста на противень, смазанный растительным маслом или свиным (бараньим) жиром и посыпанный сухарями или любой другой панировкой, и поставьте в тепло.

Баранину вымочите в течение получаса в слабокислом растворе яблочного уксуса, обсушите, заверните в полотенце, отбейте деревянным молоточком со всех сторон. Разрежьте 3 очищенных зубчика чеснока на тоненькие дольки и нашпигуйте ими баранину. Натрите поверхность мяса оставшимся толченным с солью чесноком, перцем и специями – измельченной гвоздикой, кориандром и базиликом. После этого порубите баранину мелкой соломкой.

Приготовьте отдельно овощную начинку: порежьте соломкой морковь и перец, крупными кубиками – помидоры, мелкими кубиками – репчатый лук. Сюда же добавьте мелко нарезанные зеленый лук и укроп с петрушкой. Овощную начинку посолите и поперчите, заправьте 2 ст. л. растительного масла и все тщательно перемешайте.

Выкладывайте на тесто мясную и овощную начинку слоями. Самый нижний слой – овощи, затем – баранина, на баранину – снова овощи и верхний слой – опять баранина. Обильно смажьте верхний слой начинки майонезом. Края теста фигурно зажмите. Разбейте оставшееся яйцо в стакан и отделите желток от белка. Смажьте желтком края пиццы. После этого дайте ей постоять 15—

20 минут. Поставьте противень с пиццей в духовку, предварительно разогретую до 200—250°С, и не открывайте ее до полного приготовления пиццы. Оптимальное время выпечки – примерно 30 минут.

Такую пиццу хорошо подать к пиву вместе с вареной фасолью и квашеной капустой.

«Уникальная»

Требуется: 400 г дрожжевого теста.

Для начинки: 4 цыпленка, по 50 г топленого масла и муки, 2 репчатых луковицы, 6 помидоров, 90 г майонеза, 100 г сыра, соль.

Способ приготовления. Обжарьте цыплят на топленом масле. Отдельно обжарьте мелко нарезанный лук, смешанный с мукой. Сложите цыплят в кастрюлю, сверху положите обжаренный лук с мукой. Добавьте мелко порезанные помидоры, закройте крышкой и тушите до готовности на медленном огне. Когда цыплята будут готовы, остудите их и нарежьте мясо на мелкие кусочки. Добавьте мелко нарезанные свежие помидоры и сыр. Перемешайте начинку, чтобы все продукты распределились равномерно.

Из дрожжевого теста сделайте несколько круглых лепешек, в середину положите начинку. Выпекайте в духовке при температуре 200°С в течение 15 минут. Перед подачей полейте пиццу майонезом.

Домашняя пиццерия

Если при приготовлении пиццы вы пользовались мясорубкой, прежде чем мыть ее, пропустите через нее сырой картофель или кусочек черствого хлеба. Это очистит внутренности мясорубки от прилипшего к ее стенкам фарша и облегчит ее промывание. Затем разберите ее, очистите от остатков продуктов и вымойте теплой водой с мылом и содой, обдайте кипятком и вытрите полотенцем.

«Воскресная»

Требуется: 500 г дрожжевого теста.

Для начинки: курица, по 90 г сливочного масла и майонеза, 4 моркови, репчатая луковица, корень петрушки, 300 г фасоли, 50 мл белого вина, 120 г сметаны, 500 мл бульона, лавровый лист, перец, 100 г сыра, соль.

Способ приготовления. Нарежьте на маленькие кусочки курицу, обжарьте ее до золотистой корочки, влейте бульон, положите приправы, специи и тушите на медленном огне до мягкости. Добавьте фасоль и продолжайте тушить. Непосредственно перед готовностью добавьте сметану. Из дрожжевого теста сделайте несколько круглых лепешек, в середину положите начинку и запекайте в духовке при умеренной температуре. Перед подачей полейте майонезом.

«Чародейка»

Требуется: 500 г дрожжевого теста.

Для начинки: 500 г отварной курицы, 60 г сливочного масла, 170 мл молока, 4 яйца, 120 г сметаны, петрушка, мускатный орех, 2 ломтика белого хлеба, 4 помидора, 100 г сыра, соль.

Способ приготовления. Пропустите курицу через мясорубку три раза. В последний раз к фаршу добавьте хлеб, предварительно размоченный в молоке. Затем смешайте с фаршем масло, желтки яиц, орехи. Все как следует перемешайте. Взбейте белки, добавьте соль и полученную массу введите в фарш. Из дрожжевого теста сформуйте лепешки, в середину положите фарш. Посыпьте мелко нарезанным сыром. Выпекайте в духовке при температуре 200˚С 15 минут. Перед подачей украсьте пиццу помидорами.

«Необычная»

Требуется: 500 г дрожжевого теста.

Для начинки: 500 г мяса курицы, 200 г свежих грибов, 2 помидора, 100 г сыра, по 50 г майонеза и кетчупа, соль.

Способ приготовления. Пропустите мясо через мясорубку. Грибы нарежьте на куски и обжарьте на раскаленной сковороде в масле. Нарежьте мелко лук, обжарьте его, затем всыпьте в грибы и тушите до готовности. Положите в куриный фарш грибы и как следует перемешайте. Из дрожжевого теста сделайте несколько лепешек, в середину уложите фарш. Поставьте пиццу в духовку и выпекайте при температуре 200°С 20 минут. Перед подачей полейте пиццу майонезом, украсьте помидорами и добавьте кетчуп.

Полезные советы

Чтобы дрожжевое тесто не липло к рукам, вотрите в кожу немного растительного масла. Чтобы тесто во время раскатывания не прилипало к столу, смажьте растительным маслом и его поверхность.

«Утренняя»

Требуется: 500 г дрожжевого теста.

Для начинки: 1 кг утки, 150 г сливочного масла, морковь, петрушка, укроп, по 30 г столового уксуса и муки, 300 г чернослива, 750 мл воды, 200 г сыра, по 50 г майонеза и кетчупа, 2 помидора, соль.

Способ приготовления. Нарежьте утку на мелкие кусочки, добавьте нашинкованную морковь. Сложите утку и морковь в сковороду, влейте воду, посолите и тушите 40 минут. Размочите чернослив в воде, выложите его в мясо, введите муку и уксус. Тушите утку до готовности. Из дрожжевого теста сделайте несколько лепешек, в середину положите начинку. Посыпьте мелко нарезанным сыром. Поставьте пиццу в духовку и выпекайте при температуре 180°С 25 минут. Перед готовностью украсьте пиццу майонезом, кетчупом и помидорами.

«Нестандартная»

Требуется: 500 г дрожжевого теста.

Для начинки: 500 г печени, луковица, морковь, корень петрушки, 1 л воды, 60 г майонеза, 200 г тертого сыра, 3 помидора, соль, перец.

Для соуса: по 30 г маргарина и муки, 150 г сметаны, 2 соленых огурца, укроп.

Способ приготовления. Все приправы и овощи, нарезанные на мелкие кусочки, залейте водой и тушите несколько минут. Затем положите печенку и варите на медленном огне до полуготовности. Выньте мясо, порежьте на куски. В бульон положите мелко нарезанные огурцы, сметану, укроп. Из дрожжевого теста сделайте круглые лепешки, в середину уложите начинку, полейте соусом, посыпьте тертым сыром и выпекайте в духовке при температуре 220°С 5—7 минут.

«Элегант»

Требуется: 400 г дрожжевого теста.

Для начинки: 500 г печенки, по 50 г муки и сливочного масла, луковица, 3 апельсина, 90 г сметаны, зелень, соль, перец.

Способ приготовления. Нарежьте печенку на ломтики, обваляйте в муке, посыпьте перцем и жарьте до золотистой корочки. Затем посолите. Отдельно в маргарине потушите мелко нарезанные лук, яблоки и апельсины, добавьте сметану. Обжаренную печенку пропустите через мясорубку. Из дрожжевого теста сделайте несколько лепешек, в середину положите фарш, украсьте ломтиками фруктов и запекайте в духовке при температуре 200°С 15 минут.

Интересные факты

Многим пицца нравится не только тем, что она очень питательна, но и сравнительной легкостью приготовления некоторых ее видов. Например, чтобы испечь самую простую пиццу, не нужно выдумывать никакой экзотической начинки. Достаточно лишь открыть холодильник, достать буквально все, что в нем есть, и из этой смеси организовать начинку. Поверьте, она будет неповторимой!

«Меркурий»

Требуется: 500 г дрожжевого теста.

Для начинки: 500 г печени, 150 г растительного масла, 30 г муки, по 4 луковицы, помидора и зубчика чеснока, зелень, 100 г тертого сыра, по 50 г майонеза и кетчупа, соль, перец.

Способ приготовления. Нарежьте печень на мелкие кусочки, обваляйте в муке, обжарьте до коричневого цвета. Нарежьте кольцами лук, обжарьте в масле, натрите на терке чеснок. Пропустите печень через мясорубку, добавьте тертый чеснок, все как следует перемешайте. Из дрожжевого теста сделайте лепешки, в середину выложите фарш из печени, сверху положите луковые кольца, посыпьте тертым сыром и выпекайте в духовке при температуре 200˚С 15 минут. Перед подачей украсьте помидорами, полейте майонезом и кетчупом.

«Делли»

Требуется: 500 г дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г консервированного паштета печеночного, по 50 г сливочного масла и майонеза, по 100 г сметаны и сыра, 2 яйца, 4 помидора, соль, перец.

Способ приготовления. Добавьте в паштет сливочное масло, яйца, сыр и все как следует перемешайте. Из дрожжевого теста сделайте лепешки и в середину положите начинку. Украсьте помидорами, запекайте в духовке при температуре 180°С 10 минут. Перед подачей полейте майонезом.

«Завтрак аристократа»

Требуется: 400 г дрожжевого теста.

Для начинки: 10 гусиных печенок, 3 яйца, 50 г сливочного масла, 300 г свежих грибов, 90 г сухого вина, 4 помидора, 200 г сыра, соль, перец.

Способ приготовления. Очистите от пленок печень, обваляйте в муке, намажьте взбитыми яйцами и обжаривайте с двух сторон до образования коричневой корочки. Затем добавьте вино и несколько минут потушите. Грибы обжарьте и нарежьте на мелкие кусочки. Затем смешайте печень с грибами. Из дрожжевого теста сделайте лепешки, в середину положите начинку – печень с грибами. Посыпьте тертым сыром. Выпекайте пиццу в духовке при температуре 200°С. Перед подачей украсьте свежими помидорами, нарезанными на ломтики.

«Лесная»

Требуется: 400 г дрожжевого теста.

Для начинки: 300 г сердца, 60 г растительного масла, луковица, по 30 г томатной пасты и муки, 90 г сметаны, зелень, 100 г сыра, 4 помидора, 1 стакан воды, соль, перец.

Способ приготовления. Нарежьте сердце на мелкие кусочки. Разогрейте маргарин, растительное масло, подрумяньте кусочки сердца. Добавьте томатную пасту, залейте водой и тушите, посолите, поперчите. Когда сердце будет готово, еще больше измельчите его. Из дрожжевого теста сделайте лепешки, в середину положите начинку из кусочков сердца. Посыпьте тертым сыром и положите ломтики помидоров. Запекайте в духовке при температуре 180°С 15 минут.

«Иллюзия»

Требуется: 400 г дрожжевого теста.

Для начинки: 300 г вымени, морковь, луковица, петрушка, укроп, 200 г тертого сыра, 4 помидора, соль.

Способ приготовления. Сначала вымочите вымя в холодной воде в течение 5 часов. Поставьте варить примерно на 4 часа. В процессе приготовления добавьте лук, морковь, петрушку, соль. Когда вымя будет готово, нарежьте его на мелкие кусочки. Из дрожжевого теста сделайте несколько лепешек, выложите начинку, посыпьте тертым сыром и украсьте помидорами. Выпекайте в духовке при температуре 200°С 20 минут.

Домашняя пиццерия

Если после приготовления пиццы в духовом шкафу сохраняется какой-либо запах, его можно удалить при помощи молотого кофе, который нужно высыпать на бумагу и поместить в духовой шкаф на некоторое время.

«Страна чудес»

Требуется: 400 г дрожжевого теста.

Для начинки: 300 кг мяса кролика, по 60 г растительного масла и сметаны, 10 шт. чернослива, 250 г красного вина, 2 стакана воды, 25 г муки, 100 г шпика, 200 г сыра, 4 помидора, соль, перец.

Способ приготовления. Разделите мясо на кусочки, натрите солью, перцем и обжарьте, добавив шпик. Вымочите чернослив в вине и выложите к мясу, влейте воду. Тушите примерно час, затем добавьте муку, сметану и тушите еще 30 минут. Из дрожжевого теста сделайте несколько лепешек, в середину положите начинку из мяса кролика, посыпьте тертым сыром, украсьте ломтиками помидоров и запекайте в духовке при температуре 200°С 20 минут.

«Керолайн»

Требуется: 400 г дрожжевого теста.

Для начинки: рябчик, 60 г растительного масла, 200 г сыра, 5 помидоров, небольшая луковица, морковь, петрушка, укроп, соль.

Способ приготовления. Удалите с рябчика перья, разделайте тушку. Затем разрежьте ее на куски и варите на медленном огне. Когда мясо станет мягче, добавьте мелко нарезанный лук, петрушку, морковь. Продолжайте варить до готовности. Потом пропустите через мясорубку. Из дрожжевого теста сделайте несколько лепешек, в середину положите фарш из рябчика, посыпьте тертым сыром, поставьте в духовку, разогретую до 220°С, и выпекайте 20 минут.

«Легкая»

Требуется: 400 г дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г почек, 2 картофелины, морковь, луковица, 2 соленых огурца, 100 г сметаны, 60 г томатной пасты, 2 зубчика чеснока, лавровый лист, 200 г сыра, 3 помидора, соль, перец.

Способ приготовления. Разрежьте почки на две части и вымочите их в холодной воде в течение 4 часов. Промойте, залейте холодной водой и доведите до кипения. Воду обязательно слейте. Таким образом проделайте 3 раза. В третий раз отварите почки до готовности, нарежьте на кусочки и немного обжарьте. Нашинкуйте овощи, обжарьте в масле, выложите к почкам, добавьте мелко нарезанные соленые огурцы, все залейте сметаной и тушите несколько минут. Из дрожжевого теста сделайте лепешку, в середину положите приготовленную начинку. Посыпьте пиццу тертым сыром, положите сверху кусочки помидоров и выпекайте в духовом шкафу в течение 15 минут при температуре 180°С. Украсьте помидорами.

Интересные факты

В России пицца стала популярной всего около десятилетия назад. Она заслуженно пользуется славой и любовью, многие предпочитают пиццу пытающимся завоевать российский рынок гамбургерам или чизбургерам.

Глава 5. Овощная пицца

Сборная

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: по 50 г свежих и маринованных помидоров, маринованных огурцов, маринованный перец, 30 г маринованных морковок, соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Нарежьте свежие помидоры, огурцы и морковки на дольки. Перец порежьте на узкие кусочки, маринованные помидоры – кружками. Сформуйте из теста лепешку, смажьте сливочным маслом и выложите на нее все приготовленные овощи. Посолите, добавьте специи. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в печи СВЧ или духовке при средней температуре.

Сладкая, морковная

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г сладкой моркови, 50 г сахара, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Натрите морковь на крупной терке и перемешайте с сахаром. Сформуйте из теста лепешку, смажьте сливочным маслом и выложите на нее морковь. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в печи СВЧ или духовке при средней температуре.

С морковью и творогом

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г сладкой моркови, 100 г нежирного творога, 50 г сахара, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Натрите морковь на крупной терке, смешайте с творогом и сахаром. Сформуйте из теста лепешку, смажьте сливочным маслом и выложите на нее творожно-морковную массу. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в печи СВЧ или духовке при средней температуре.

С тушеной морковью

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г сладкой моркови, 50 г сливочного масла, 30 г сахара.

Способ приготовления. Нарежьте морковь соломкой и потушите на сливочном масле. Когда она будет готова, посыпьте сахаром и дайте немного постоять. Сформуйте из теста лепешку, смажьте сливочным маслом и выложите на нее морковь. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в печи СВЧ или духовке при средней температуре.

Полезные советы

Тонкое тесто можно раскатать, обернув скалку чистой льняной тканью. Если тесто очень влажное, его следует положить на лист пергамента и раскатывать прямо через бумагу.

С тушеными морковью и свеклой

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: по 100 г сладкой моркови, красной свеклы и сливочного масла, 50 г сахара.

Способ приготовления. Нарежьте морковь и свеклу соломкой и потушите на сливочном масле. Смешайте, посыпьте сахаром и оставьте на некоторое время. Сформуйте из теста лепешку, смажьте сливочным маслом и выложите на нее приготовленные овощи. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в печи СВЧ или духовке при средней температуре.

Сладкая, со свеклой, луком и морковью

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: по 100 г сладкой моркови, красной свеклы и сливочного масла, по 50 г репчатого лука и сахара.

Способ приготовления. Нарежьте овощи соломкой и потушите на сливочном масле. Заправьте смесь сахаром и дайте постоять. Сформуйте из теста лепешку, смажьте ее сливочным маслом и выложите на нее овощную смесь. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

Острая, со свеклой, луком и морковью

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: по 100 г моркови, красной свеклы и сливочного масла, 50 г репчатого лука, соль, специи.

Способ приготовления. Нарежьте овощи соломкой и потушите на сливочном масле. Заправьте смесь специями и пряностями по вкусу. Дайте настояться. Сформуйте из теста лепешку, смажьте ее сливочным маслом и выложите на нее овощную смесь. Посолите. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

Капустная

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 300 г свежей капусты, 50 г растительного масла, 10 г сливочного масла, соль, специи.

Способ приготовления. Нашинкуйте капусту соломкой и обжарьте до полуготовности на растительном масле со специями. Сформуйте из теста лепешку, смажьте ее сливочным маслом и выложите на нее тушеную капусту. Посолите. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

Интересные факты

Особым искусством среди французских кулинаров считается умение раскатать тесто для пиццы толщиной всего в два или три миллиметра. При этом после выпекания оно должно, не ломаясь, сворачиваться в трубочку и проходить сквозь узенькое колечко.

Капустная, под яичной заливкой

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 300 г свежей капусты, 2 яйца, 10 г сливочного масла, соль, специи.

Способ приготовления. Нашинкуйте капусту соломкой. Сформуйте из теста лепешку, смажьте ее сливочным маслом и выложите на нее нашинкованную капусту. Добавьте специи. Взбейте яйца, посолите и залейте пиццу. Поднимите края теста. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

С маринованной капустой

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 300 г маринованной или соленой капусты, 50 г растительного масла, 10 г сливочного масла, соль, специи.

Способ приготовления. Потушите капусту на растительном масле до полуготовности. Сформуйте из теста лепешку, смажьте ее сливочным маслом и выложите тушеную капусту. Посолите, добавьте специи. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

Со сладкой репой

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 300 г репы, 50 г сахара, 10 г растительного масла.

Способ приготовления. Репу отварите до полуготовности. Ложкой разомните мякоть и смешайте с сахаром. Сформуйте из теста лепешку, смажьте ее маслом и выложите на нее сладкую кашицу из репы. Поднимите края теста. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

Со свежими огурцами под сметаной

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 400 г свежих огурцов, 250 мл сметаны, соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Нарежьте огурцы как можно более тонкими колечками. Сформуйте из теста лепешку, смажьте ее сливочным маслом и выложите на нее колечки. Посолите, добавьте специи. Поднимите края пиццы. Залейте небольшим количеством сметаны. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

Интересные факты

Одной из американских газет было проведено статистическое исследование среди мужчин и женщин, часто употребляющих пиццу. Респондентам предлагалось отметить, какую начинку в пицце они предпочитают. Оказалось, что большинство мужчин любят пиццу с грибами, сдобренную красным горьким перцем. Женщины же предпочитают пиццу с курицей и различными пряными травами.

С цветной капустой и колбасой

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: по 200 г цветной капусты и колбасы, 10 г сливочного масла, соль, специи.

Способ приготовления. Разделите капусту на кочежки и сварите их в подсоленной воде до полуготовности. Сформуйте из теста лепешку, смажьте ее маслом и выложите на нее капусту. Нарежьте мелко колбасу и положите на цветную капусту. Посолите, добавьте специи. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

С капустой под томатным соусом

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г белокочанной капусты, 10 г сливочного масла, соль, специи, 1/4 л томатного соуса, 50 г растительного масла.

Способ приготовления. Нашинкуйте капусту соломкой и потушите на растительном масле со специями. Сформуйте из теста лепешку, смажьте сливочным маслом и выложите на нее капусту. Посолите, добавьте специи. Поднимите края пиццы. Залейте томатным соусом. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

С капустой и кабачками

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: по 200 г белокочанной капусты и кабачков, 100 г растительного масла, 10 г сливочного масла, соль, специи.

Способ приготовления. Нашинкуйте капусту соломкой и потушите на растительном масле со специями. Нарежьте кабачки маленькими кубиками и также потушите. Сформуйте из теста лепешку, смажьте сливочным маслом и выложите на нее приготовленные овощи. Посолите. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

Домашняя пиццерия

Если для начинки пиццы вы используете рыбу, устранить ее запах из помещения можно при помощи ломтика очищенного картофеля, который необходимо поместить на сковороду при обжаривании рыбы. Запах рыбы со сковороды удаляется при помощи горячей, очень соленой воды.

С картофелем и кабачками

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: по 200 г картофеля и кабачков, 30 г пшеничной муки, соль, специи, 100 г растительного масла, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Нарежьте картофель и кабачки мелкими кубиками и потушите до полуготовности на растительном масле, слегка обваляв в муке. Сформуйте из теста лепешку, смажьте сливочным маслом и выложите на нее подготовленные овощи. Посолите, добавьте специи. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

С пикантными баклажанами

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Добавьте специи: 250 г баклажанов, 2 острых красных перчика, соль, специи, 50 г растительного масла, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Нарежьте баклажаны тонкими колечками и потушите на растительном масле до полуготовности. Сформуйте из теста лепешку, смажьте сливочным маслом и выложите на нее овощи. Разрежьте перчики на небольшие кусочки и посыпьте баклажанные колечки. Посолите, добавьте специи. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

С баклажанами и помидорами

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: по 150 г баклажанов и помидоров, соль, специи, 50 г растительного масла, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Нарежьте баклажаны тонкими колечками и потушите на растительном масле до полуготовности со специями. Нарежьте помидоры колечками. Сформуйте из теста лепешку, смажьте сливочным маслом и выложите на нее колечки баклажанов и помидоров. Посолите. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

Интересные факты

Знаете ли вы, что в Индии в начинку для пиццы добавляют имбирь? Эта пряность придает блюду пикантный, неповторимый вкус, который способен разжечь страсть в любом человеке.

С солеными баклажанами и ветчиной

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 100 г баклажанов, 200 г ветчины, соль, специи, 120 мл растительного масла, 20 г столового уксуса, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Нарежьте баклажаны на небольшие кубики, слегка обжарьте на растительном масле и залейте смесью растительного масла и уксуса. Оставьте на три часа. Нарежьте ветчину тонкими ломтиками. Сформуйте из теста лепешку, смажьте сливочным маслом и выложите на нее кусочки баклажанов и ломтики ветчины. Посолите, добавьте специи. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

С кабачками в сметане

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 300 г кабачков, 120 г сметаны, соль, специи, 10 г сливочного масла, 50 г растительного масла.

Способ приготовления. Нарежьте кабачки маленькими кубиками и обжарьте на растительном масле. Сформуйте из теста лепешку, смажьте сливочным маслом и выложите на нее поджаренные кабачки. Посолите, добавьте специи. Залейте сметаной. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

С тыквой и апельсином

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 300 г мякоти тыквы, крупный апельсин, 30 г сахара, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Пропустите мякоть тыквы через мясорубку, очистите апельсин от корочки и цедры, разомните и добавьте к прокрученной тыкве. Осторожно перемешайте все с сахаром. Сформуйте из теста лепешку, смажьте сливочным маслом и выложите на нее смесь. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

С тыквой и яблоками

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г мякоти тыквы, 100 г сладких яблок, 50 г сахара, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Пропустите тыкву через мясорубку, яблоки очистите от кожицы и сердцевинок и натрите на терке. Перемешайте все с сахаром. Сформуйте из теста лепешку, смажьте сливочным маслом и выложите на нее полученную смесь. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

Полезные советы

Если требуется тонко раскатанное тесто для пиццы переложить на противень (плоскую форму), слегка посыпьте тесто мукой и наверните на скалку, а на противне разверните.

С тыквой и картофелем под майонезом

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 100 г мякоти тыквы, 200 г картофеля, соль, специи, 10 г сливочного масла, 250 г майонеза.

Способ приготовления. Нарежьте тыкву и картофель кубиками и припустите на пару до полуготовности. Сформуйте из теста лепешку, смажьте сливочным маслом и выложите на нее овощи. Посолите, добавьте специи. Поднимите края пиццы. Залейте майонезом. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

С томатами и пикантным рисом

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г риса, 100 г помидоров, соль, специи, 10 г сливочного масла, 50 г растительного масла.

Способ приготовления. Отварите рис в подсоленной воде, затем слегка поджарьте его в растительном масле со специями. Сформуйте из теста лепешку, смажьте сливочным маслом и выложите на нее подготовленный рис. Нарежьте помидоры кружочками и положите их на рис. Посолите. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

С черносливом и яблоками

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 250 г сладких яблок, 70 г чернослива, 50 г сахара, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Очистите яблоки от кожицы и сердцевинок, нарежьте тонкими дольками и слегка присыпьте сахаром. Измельчите чернослив и смешайте с нарезанными яблоками. Сформуйте из теста лепешку, смажьте сливочным маслом и выложите на нее приготовленную смесь. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

С помидорами, перцем и яйцами

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 150 г помидоров, 2 сладких болгарских перца, 3 яйца, соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Нарежьте помидоры и перцы тонкими дольками. Сварите яйца вкрутую и нарежьте колечками. Сформуйте из теста лепешку, смажьте сливочным маслом и выложите на нее дольки овощей и кусочки яиц. Посолите, добавьте специи. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

Интересные факты

В Мексике при приготовлении пиццы в начинку добавляют немного мякоти кактуса. Пицца с мякотью кактуса приобретает весьма специфический вкус, который не всем нравится, поэтому такую начинку готовят лишь в специализированных кафе и ресторанах.

С помидорами, перцем и яйцами под майонезом

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 150 г помидоров, 2 сладких болгарских перца, 3 яйца, соль, специи, 10 г сливочного масла, 100 г майонеза.

Способ приготовления. Нарежьте помидоры и перцы тонкими дольками. Сварите яйца вкрутую и нарежьте колечками. Сформуйте из теста лепешку, смажьте сливочным маслом и выложите на нее дольки овощей и кусочки яиц. Посолите, добавьте специи. Залейте пиццу майонезом. Поднимите края теста. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

С картофелем, морковью, залитая яйцом

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г картофеля, 50 г моркови, 2—3 яйца, соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Сварите картофель и морковь до полуготовности со специями. Сформуйте из теста лепешку, смажьте сливочным маслом и выложите на нее нарезанные кружочками овощи. Взбейте яйца в густую пену и залейте ими пиццу. Посолите. Поднимите края. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

Картофельная, с сыром

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 250 г картофеля, 100 г сливочного сыра, соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Отварите картофель до готовности со специями и нарежьте его тонкими кружочками. Натрите сыр на крупной терке. Сформуйте из теста лепешку, смажьте сливочным маслом и выложите на нее картофель и натертый сыр. Посолите. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

С картофелем и зеленью под сырной заливкой

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 300 г картофеля, по 100 г зелени петрушки и укропа и плавленого сыра, пряности, соль, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Нарежьте картофель тонкими кружочками, мелко порубите зелень, поставьте сыр на огонь, чтобы он расплавился. Сформуйте из теста лепешку, смажьте сливочным маслом и выложите на нее нарезанные картофель и зелень. Посолите, добавьте специи. Залейте расплавленным сыром. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

Полезные советы

Сухие дрожжи перед введением в тесто замачивайте в холодной воде на 20—30 минут.

«Кокотт»

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 300 г зеленого лука, 3 перепелиных яйца, соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Мелко порубите зеленый лук. Сформуйте из теста лепешку, смажьте сливочным маслом и выложите на нее лук ровным слоем. Залейте перепелиными яйцами. Посолите, добавьте специи. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

Овощная, с колбасой под майонезом

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 250 г вареной колбасы, 200 г майонеза, соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Нарежьте колбасу мелкими кубиками. Сформуйте из теста лепешку, смажьте сливочным маслом и выложите на нее нарезанную колбасу. Посолите, добавьте специи. Залейте пиццу майонезом. Поднимите края теста. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

Овощная, с колбасой под томатом

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: по 100 г томатной пасты, вареной колбасы, белокочанной капусты, моркови и болгарского перца, 50 г репчатого лука, соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Нарежьте колбасу мелкими кубиками. Капусту, морковь и лук мелко порубите, перец нарежьте тонкими ломтиками. Сформуйте из теста лепешку, смажьте сливочным маслом и выложите на нее все приготовленные продукты. Посолите, добавьте специи. Залейте небольшим количеством томатного соуса. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

Домашняя пиццерия

После приготовления пиццы ее ни в коем случае не следует следует ставить в холодильник в горячем виде. Для того чтобы поставить пиццу в холодильник, поместите ее в посуду, имеющую крышку, это необходимо для того, чтобы пицца не впитывала в себя посторонние запахи и не насыщала ими другие продукты.

Рыбно-овощная

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г кильки в томате, по 100 г белокочанной капусты и картофеля, соль, специи, 10 г сливочного масла, 50 г растительного масла.

Способ приготовления. Мелко нашинкуйте капусту и потушите на растительном масле. Нарежьте картофель тонкими кольцами и обжарьте на том же масле. Смешайте капусту с картофелем. Сформуйте из теста лепешку, смажьте сливочным маслом и выложите на нее овощи. Сверху положите кильки и полейте небольшим количеством томатного соуса. Посолите, добавьте специи. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

С овощами

Требуется: 300 г муки, 20 г дрожжей, 60 г растительного масла, 1/2 стакана теплой воды или молока, соль.

Для начинки: 250 г сыра, 500 г помидоров, 5 сосисок, 50 г сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления. Замесите дрожжевое тесто, оставьте его на час в теплом месте, чтобы подошло, потом обомните, выложите в сковороду или круглую форму, смазанную маслом, придайте форму пиццы. Поверхность теста смажьте желтком, посыпьте тертым сыром, сверху уложите слой помидоров, очищенных от кожуры и нарезанных дольками. Сосиски разрежьте вдоль и уложите в виде решетки на помидоры, посолите, поперчите, сбрызните растопленным маслом. Поставьте в духовку и выпекайте 20—30 минут при средней температуре.

Картофельная

Требуется: 300 г муки, по 150 г сливочного масла и сметаны, соль.

Для начинки: 5—7 картофелин, 2—4 болгарских перца 2 зубчика чеснока, 4—6 помидоров, 200 г сыра, 50 г растительного масла.

Способ приготовления. Из муки, масла и сметаны замесите тесто, выложите на смазанный маслом противень, раскатайте его, а поверхность смажьте желтком и выложите начинку. Очищенный картофель порежьте кружочками и обжарьте в растительном масле. На дно лепешки выложите кружочки картофеля, кольца болгарского перца, тонко порезанные помидоры, а поверх помидоров – мелко порезанный чеснок и посыпьте все тертым сыром. Поставьте пиццу в духовку и выпекайте при температуре 200—250˚С 20 минут.

Интересные факты

Традиционной считается пицца круглой формы, тем не менее кондитеры со стажем пекут самые причудливые пиццы. Они могут быть треугольными, ромбовидными, в виде многоугольников, звездочек, цветов и тому подобного. В общем, все зависит от буйной фантазии кулинара.

С помидорами

Требуется: 400 г муки, 250 мл молока, 20 г дрожжей, 2 яйца, 60 г растительного масла, 10 г мускатного ореха.

Для начинки: 500 г помидоров, 3—4 свежих огурца, 2 луковицы, 3 баклажана, специи.

Способ приготовления. Муку просейте, насыпьте горкой, сделайте углубление. Дрожжи разведите в теплом молоке, всыпьте сахар. Разведенные дрожжи вылейте в углубление, все тщательно перемешайте и поставьте в теплое место на 15—20 минут. Когда опара немного подойдет, добавьте яйца, соль, тертый мускатный орех, растительное масло и поставьте опять минут на 20 в теплое место, чтобы оно подошло. Затем уложите тесто на противень, разомните в виде лепешки и выложите на нее начинку. Первый слой – порезанные кружочками баклажаны, второй – дольки свежих огурцов, на огурцы положите помидоры и колечки лука. Посыпьте специями. Выпекайте пиццу в предварительно разогретом жарочном шкафу 20 минут.

Быстрого приготовления

Требуется: 150 г творога, 300 г муки, 150 мл молока, яйцо.

Для начинки: по 3 соленых огурца и яйца, 2 моркови, 120 г майонеза.

Способ приготовления. Из творога, муки, молока и яйца сделайте творожное тесто и раскатайте его на противне в виде лепешки. На лепешку выложите кружочки соленых огурцов, посыпьте тертой морковью и тертыми яйцами, все это залейте майонезом. Выпекайте 5—7 минут при температуре 300°С.

«Фокачия»

Требуется: 750 г муки, 1 стакан теплой воды, 10 г сахара, 25 г дрожжей, 90 г сливочного масла, соль.

Для начинки: 3—6 болгарских перцев, 2 баклажана, 4 помидора, 2 луковицы, 150 г сыра.

Способ приготовления. Растворите в теплой воде сахар. Добавьте дрожжи и дайте постоять 15 минут, после этого положите сливочное масло. В растворившиеся дрожжи добавьте муку и соль. Замесите некрутое тесто. Выложите тесто в смазанную жиром посуду и дайте постоять 10 минут. Затем раскатайте пласт размером 25 х 25 см и дайте подняться в течение 20 минут. Выложите раскатанное тесто в форму для пиццы, кончиками пальцев вытяните края.

Кружочки баклажанов слегка обжарьте и выложите на дно пиццы, перец вместе с луком мелко порежьте и посыпьте баклажаны, ломтики сыра положите на перец с луком, весь верх закройте дольками помидоров. Поставьте в духовку и выпекайте при средней температуре 20—30 минут.

Полезные советы

Если при выпечке пицца слишком быстро румянится, то ее следует накрыть чистой бумагой, смоченной в воде. Подгорающую часть можно накрыть промасленной бумагой.

К ужину

Требуется: 250 г муки, 20 г дрожжей, 300 г молока (или воды), 90 г растительного масла, соль.

Для начинки: по 200 г огурцов, помидоров и сливочного маргарина, 400 г картофеля, 60 г майонеза, яйцо, 50 г острого сыра, зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления. Просейте муку через сито в глубокое блюдо и, сделав в центре углубление, покрошите в него дрожжи, влейте немного молока (3—4 ст. л.) и тщательно перемешайте. Накройте тесто крышкой или полотенцем и поставьте в теплое место на 15—20 минут. По истечении этого времени добавьте в него растительное масло, остатки молока и посолите. Тесто посыпьте мукой и поставьте на 40—50 минут в теплое место, чтобы оно подошло.

Порежьте картофель на кубики, обжарьте его в сливочном маргарине и выложите на тарелку. Обдайте помидоры кипятком и, сняв с них кожицу, нарежьте на тонкие ломтики. Огурцы порежьте на тонкие ломтики, натрите сыр на терке.

Тесто раскатайте на противне. Затем положите на него начинку следующим образом: сначала майонез, смешанный с яйцом, потом огурцы, на огурцы – помидоры, а сверху – кубики картофеля. Всю массу посыпьте сыром и мелко порезанной зеленью петрушки и укропа. Поставьте пиццу в духовку на 20—25 минут.

Капустная, с орехами

Требуется: 500—600 г муки, 300 г воды, 30 г дрожжей, 40 г сахара, соль, яйцо, 150 г маргарина.

Для начинки: 100 г свеклы, 2 луковицы, 200 г капусты, 50 г сыра, 4 ст. л. грецких орехов, яйцо.

Способ приготовления. Просейте муку. Растворите в 100 мл воды дрожжи, вылейте их в муку, добавьте в нее яйцо, сахар, соль и растопленный маргарин. Все хорошо перемешайте и, накрыв крышкой, дайте постоять 40—50 минут. За это время обминайте тесто 3—4 раза.

Свеклу сварите и натрите на крупной терке. Добавьте в нее измельченные орехи. Лук, мелко порезав, положите на сковороду и спассеруйте на маленьком огне. Мелко порубите капусту и натрите сыр.

Тесто выложите на противень и распределите его по всей поверхности. Положите на него первым слоем капусту, вторым – лук, третьим – свеклу с орехами, посыпьте сыром. Выложив всю начинку, сделайте бортики по краям теста. Затем взбейте яйцо, смажьте им бортики пиццы и поставьте ее в духовку на 30—40 минут.

Интересные факты

Знаете ли вы, что во всем мире за сутки съедается более 500 миллионов пицц различной формы и размера? Эти данные были представлены ресторанами, кафе и пиццериями. Но дело в том, что многие жители планеты предпочитают готовить пиццу дома, поэтому сколько всего поглощается их за сутки, подсчитать просто невозможно.

«Ассорти-альтернатива»

Требуется: 1,2 кг пшеничной муки, 50 г дрожжей, 3 яйца, 1,5 стакана воды, 40 г растительного масла, 15 г сахара, соль.

Для начинки: 120 г любого риса, 2—3 маринованных огурца, по 4 болгарских перца и спелых крупных помидора, по 100 г баклажанов или грибов (вешенок) и плавленого сыра, морковь, по 2 средних луковицы и маленьких вилка цветной капусты, 40 г растительного масла, соль, перец, специи, 3 сваренных вкрутую яйца, по пучку зеленого лука, петрушки, салата и укропа, майонез.

Способ приготовления. Распустите дрожжи в теплой воде и поставьте ненадолго в теплое место. Вбейте в миску 2 яйца и еще один аккуратно отделенный белок, добавьте сахар. После этого всыпьте муку, размешайте и хорошо разомните тесто, влейте половину растительного масла, указанного в рецепте. Оставьте тесто в теплом месте на 30 минут и дайте ему подойти. Раскатайте его на столе в большой круг – диаметром 20—25 см. Смажьте противень оставшимся растительным маслом, выложите на него раскатанное тесто и поставьте в теплом месте.

Для начинки отварите рис до полуготовности и откиньте на дуршлаг, подсушите и выложите в большую сковородку. Добавьте туда же нарезанные кубиками маринованные огурцы, сладкий перец и баклажан, предварительно выдержанный в подсоленной воде для удаления горечи. Сюда же натрите на мелкой терке морковь и мелко порежьте репчатый лук. Спассеруйте эту начинку на растительном масле до полной готовности, всыпьте любые специи, посолите и поперчите. Остудите и выложите на половину раскатанного теста.

Для другой половины пиццы потушите цветную капусту, нарезанную на небольшие кубики, на растительном масле до полуготовности. Сюда же нарежьте кубиками помидоры и вареные яйца, мелко порубите зеленый лук, петрушку и укроп. Посолите, поперчите и добавьте специи, все перемешайте. Дайте этой начинке остыть и выложите на вторую половину пиццы.

Поверх первой половины пиццы равномерно натрите плавленый сыр, а вторую обильно смажьте майонезом. После этого фигурно зажмите края пиццы и смажьте их яичным желтком. Поставьте противень с пиццей в духовку, предварительно разогретую до 200—250°С, не открывайте ее до полной готовности. Пицца будет готова через 20—25 минут.

Полезные советы

Если для начинки в пиццу используется капуста, ее лучше предварительно нарезать на куски и положить на 3—5 минут в кипящую воду. Капусту также можно ошпарить, хорошо отжать и потушить.

Глава 6. Грибная пицца

С грибами

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г белых грибов, соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Отварите грибы со специями, нарежьте тонкими дольками. На противне, смазанном маслом, сформуйте из теста пиццу нужной формы, смажьте ее маслом и выложите на нее отваренные грибы. Посолите, добавьте специи. Поднимите края. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

С помидорами и грибами

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 100 г белых грибов, 200 г помидоров, соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Очистите грибы от пленки, нарежьте на тонкие дольки и отварите со специями. Помидоры нарежьте на дольки. На противне, смазанном маслом, сформуйте из теста лепешку, смажьте сливочным маслом и выложите на нее готовые грибы и кусочки помидоров. Посолите. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

С баклажанами и грибами

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г баклажанов, по 100 г любых грибов и растительного масла, соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Нарежьте грибы, обваляйте их в муке, слегка обжарьте на сковороде в растительном масле. Баклажаны очистите от кожицы, нарежьте на тонкие колечки и обжарьте на растительном масле. На противне, смазанном маслом, сформуйте пиццу, смажьте сливочным маслом и выложите на нее обжаренные баклажаны и грибы. Посолите, добавьте специи. Поднимите края. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

Домашняя пиццерия

Посуду, в которой вы готовили тесто или взбивали яйца, сначала следует мыть в холодной воде, а только потом в горячей, иначе ее будет довольно сложно очистить.

С помидорами и грибами

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г помидоров, 100 г любых грибов, соль, специи, 50 г растительного масла, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Нарежьте на мелкие кусочки грибы, обжарьте на растительном масле. Нарежьте помидоры тонкими колечками. На противне, смазанном маслом, сформуйте пиццу, смажьте сливочным маслом и выложите на нее грибы и колечки помидоров. Посолите, добавьте специи. Поднимите края. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

С маринованным перцем и грибами

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г белых грибов, 100 г маринованных перцев, соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Белые грибы нарежьте на тонкие дольки и слегка отварите со специями. Нарежьте перчики на тонкие длинные дольки. На противне, смазанном маслом, сформуйте пиццу, смажьте сливочным маслом и выложите на нее отваренные грибы и дольки перца. Посолите. Поднимите края. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

С артишоками, грибами и ветчиной

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: по 100 г артишоков, белых грибов и ветчины, соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Очистите артишоки от кожицы, нарежьте на кусочки и отварите в подсоленной воде до готовности. Грибы нарежьте на дольки и отварите. Ветчину нарежьте небольшими тонкими кусочками. На противне, смазанном маслом, сформуйте из теста пиццу, смажьте сливочным маслом и выложите на нее всю приготовленную начинку. Посолите, добавьте специи. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

Интересные факты

Известно ли вам, что пицца бывает не только с мясной начинкой и пряностями? На родине пиццы – в Неаполе – существует традиция приготовления фруктовой и десертной пиццы из слоеного теста. В качестве начинки используются различные фрукты и ягоды, а десертную пиццу обязательно поливают шоколадом или сахарной глазурью.

С грибами и яйцом под сметаной

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г любых грибов, 3 куриных яйца, 70 г сметаны, соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Нарежьте грибы тонкими дольками и отварите со специями. Сварите яйца вкрутую. На противне, смазанном маслом, сформуйте из теста пиццу, смажьте сливочным маслом и выложите на нее отваренные грибы и нарезанные на тонкие дольки яйца. Посолите. Поднимите края, залейте сметаной и выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

С морковью, фасолью и шампиньонами

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 100 г шампиньонов, по 50 г красной консервированной и белой фасоли, моркови, соль, специи, 70 г сливочного масла, 30 г пшеничной муки.

Способ приготовления. Шампиньоны нарежьте на тонкие дольки, слегка обваляйте в муке и припустите на сливочном масле. Морковь отварите до полуготовности и нарежьте тонкими длинными ломтиками. На противне, смазанном маслом, сформуйте из теста пиццу, смажьте сливочным маслом и выложите на нее дольки грибов, моркови и фасоль. Посолите, поперчите. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

С каштанами и грибами

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: по 100 г каштанов и любых грибов, соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Очистите каштаны от кожицы и отварите в подсоленной воде, нарежьте на тонкие дольки. Грибы нарежьте тонкими дольками и отварите со специями. На противне, смазанном маслом, сформуйте из теста пиццу, смажьте сливочным маслом и выложите на нее готовые продукты. Посолите, добавьте специи. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

Полезные советы

Если есть опасение, что пицца может подгореть, накройте сковороду (форму) мокрой бумагой так, чтобы она не касалась теста. Через 10 минут проверьте, как идет выпечка.

С шампиньонами и ветчиной

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 120 г шампиньонов, 150 г ветчины, луковица, соль, специи, 50 г муки, 100 г сливочного масла.

Способ приготовления. Шампиньоны нарежьте на мелкие кусочки, слегка обсыпьте мукой и припустите на сливочном масле. Ветчину нарежьте на мелкие кусочки. Лук мелко нашинкуйте и обжарьте с ветчиной на сливочном масле. На противне, смазанном маслом, сформуйте из теста пиццу, смажьте сливочным маслом и выложите на нее кусочки шампиньонов, ветчину и лук. Посолите, добавьте специи. Поднимите края. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

С белыми грибами и луком под сметаной

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 250 г белых грибов, по 100 г репчатого лука, сметаны и сливочного масла, соль, специи, 50 г пшеничной муки.

Способ приготовления. Грибы нарежьте на тонкие дольки, слегка обсыпьте мукой и припустите на сливочном масле. Мелко нашинкуйте репчатый лук и спассеруйте на сливочном масле до золотистого цвета. На противне, смазанном маслом, сформуйте из теста пиццу, смажьте сливочным маслом и выложите на нее грибы и лук. Посолите, добавьте специи. Поднимите края. Залейте сметаной и выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

С грибами в сметанном соусе

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г белых грибов, соль, специи, 100 г нежирной сметаны, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Очистите грибы от пленки, разрежьте на тонкие дольки, положите в небольшую кастрюлю, залейте сметаной и тушите до готовности. На противне, смазанном маслом, сформуйте из теста пиццу, смажьте сливочным маслом и выложите на нее грибы. Посолите, добавьте специи. Поднимите края. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

Интересные факты

Знаете ли вы, что в Грузии иногда в качестве основы для пиццы используется хорошо известный всем лаваш? Получается, конечно, не совсем то, что обычно зовут пиццей, но многим очень нравится.

С рисом и грибами

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г белых грибов, соль, специи, по 100 г сливочного масла и риса.

Способ приготовления. Нарежьте грибы на тонкие дольки, слегка обсыпьте мукой и припустите на сливочном масле. Отварите рис до полуготовности со специями. На противне, смазанном маслом, сформуйте из теста пиццу, смажьте сливочным маслом и выложите на нее дольки грибов и рис. Посолите. Поднимите края. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

С «пьяными» грибами

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 300 г шампиньонов, 50 г белого вина, соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Грибы нарежьте на тонкие дольки и припустите на сковороде со сливочным маслом и белым вином. На противне, смазанном маслом, сформуйте из теста пиццу, смажьте сливочным маслом и выложите на нее тушеные грибы. Посолите, добавьте специи. Поднимите края. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

С грибами и мясом

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г говядины, 100 г белых грибов, соль, специи, по 50 г пшеничной муки и сливочного масла.

Способ приготовления. Отварите мясо со специями до готовности. Нарежьте его на мелкие тонкие кусочки. Грибы слегка обсыпьте мукой и припустите на сливочном масле. На противне, смазанном маслом, сформуйте из теста пиццу, смажьте сливочным маслом и выложите на нее кусочки мяса и грибов. Посолите. Поднимите края. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

С грибами и зеленью

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г любых грибов, соль, специи, по 100 г зелени и сливочного масла.

Способ приготовления. Грибы нарежьте тонкими дольками, слегка обваляйте в муке и обжарьте на сливочном масле. Мелко нашинкуйте зелень. На противне, смазанном маслом, сформуйте из теста пиццу, смажьте сливочным маслом и выложите на нее готовые грибы и нарезанную зелень. Посолите, добавьте специи. Поднимите края. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

Полезные советы

Чтобы тесто не подгорело снизу, необходимо предварительно хорошо смазать жиром форму (сковороду, противень), а затем посыпать ее молотыми сухарями, мукой или манной крупой. Вместо жира для смазывания формы можно использовать сливочный маргарин, растительное или сливочное масло.

С грибами и картофелем в томатном соусе

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: по 200 г любых грибов и картофеля, соль, специи, 50 г томатного соуса, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Грибы нарежьте тонкими дольками, слегка обваляйте в муке и обжарьте на сливочном масле. Картофель нарежьте тонкими дольками и обжарьте на сливочном масле. На противне, смазанном маслом, сформуйте из теста пиццу, смажьте сливочным маслом и выложите на нее кусочки грибов и картофеля. Посолите, добавьте специи. Поднимите края пиццы, залейте томатным соусом и выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

С грибами и сыром

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г любых грибов, 150 г сыра «рокфор», соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Подготовьте грибы, нарежьте тонкими дольками, слегка обваляйте в муке и обжарьте на сливочном масле. Сыр натрите на мелкой терке. На противне, смазанном маслом, сформуйте из теста лепешку, смажьте сливочным маслом и выложите на нее грибы. Посыпьте сыром. Посолите, добавьте специи. Поднимите края. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

С грибами, луком и языком

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г любых грибов, 150 г языка, по 100 репчатого лука и сливочного масла, соль, специи.

Способ приготовления. Подготовьте грибы, нарежьте тонкими дольками, слегка обваляйте в муке и обжарьте на сливочном масле. Отварите язык и нарежьте. Мелко порубите лук и пережарьте на сливочном масле. На противне, смазанном маслом, сформуйте из теста лепешку, смажьте сливочным маслом и выложите на нее грибы, пережаренный лук и кусочки языка. Посолите, добавьте специи. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

Полезные советы

Если перед выпечкой окажется, что шкаф слишком сильно нагрет, охладите его. Для этого отворите дверцу и уменьшите нагрев. Можете поставить в шкаф и кастрюлю (сковороду) с холодной водой.

С грибами, фасолью и яйцом

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г любых грибов, 100 г консервированной красной фасоли, 3 яйца, соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Грибы нарежьте на тонкие дольки и слегка отварите. Взбейте яйца с солью. На противне, смазанном маслом, сформуйте из теста пиццу, смажьте сливочным маслом и выложите на нее грибы и фасоль. Залейте их взбитым яйцом. Посолите, добавьте специи. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

Грибная двухслойная

Требуется: 400 г дрожжевого теста.

Для начинки: 450 г белых грибов, соль, специи, 100 г пшеничной муки, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Нарежьте грибы тонкими дольками, слегка обваляйте в муке и обжарьте на сливочном масле. На противне, смазанном маслом, сформуйте из теста пиццу, разделите на две части. Одну из них смажьте сливочным маслом и выложите на нее половину грибов. Посолите, добавьте специи. Сверху наложите вторую часть теста и оставшиеся грибы. Посолите. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

Грибное ассорти

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 500 г различных грибов, соль, специи, 100 г пшеничной муки, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Подготовьте и рассортируйте грибы, нарежьте их тонкими дольками, слегка обваляйте в муке и обжарьте на сливочном масле. На противне, смазанном маслом, сформуйте из теста пиццу, смажьте сливочным маслом, разделите на секторы, количество которых должно соответствовать количеству видов грибов. Выложите на тесто по очереди все грибы. Посолите, добавьте специи. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

Домашняя пиццерия

Если при приготовлении начинки вы режете все одним ножом, может случиться, что некоторые продукты приобретут не слишком приятный запах, например лука или рыбы. Чтобы этого не случилось, после каждой резки подержите нож над огнем, а затем вымойте в холодной воде с мылом.

«Часы»

Требуется: 500 г дрожжевого теста.

Для начинки: 500 г любых грибов, соль, специи, по 100 г пшеничной муки и сливочного масла.

Способ приготовления. Грибы нарежьте тонкими дольками, слегка обваляйте в муке и обжарьте на сливочном масле. На противне, смазанном маслом, сформуйте из теста пиццу, разделите ее на 12 секторов при помощи перемычек из теста, смажьте сливочным маслом и выложите на нее грибы. Посолите, добавьте специи. Поднимите края. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

«Солнце»

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 300 г рыжиков, 200 г репчатого лука, соль, специи, 100 г сливочного масла.

Способ приготовления. Грибы нарежьте тонкими дольками, слегка обваляйте в муке и обжарьте на сливочном масле с мелко порубленным репчатым луком. На противне, смазанном маслом, сформуйте из теста лепешку, смажьте сливочным маслом и выложите на нее пережаренные грибы. Посолите, добавьте специи. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

«Полная чаша»

Требуется: 500 г дрожжевого теста.

Для начинки: 300 г ветчины, 200 г белых грибов, по 150 г помидоров и сыра, 100 г майонеза, соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Грибы нарежьте тонкими дольками, слегка обваляйте в муке и обжарьте на сливочном масле. Нарежьте ветчину тонкими ломтиками. Помидоры нарежьте кольцами. Сыр натрите на крупной терке. На противне, смазанном маслом, сформуйте из теста пиццу, смажьте сливочным маслом и выложите на нее грибы, ломтики ветчины, колечки помидоров. Посыпьте натертым сыром. Посолите, добавьте специи. Поднимите края. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

Интересные факты

В Китае принято пиццу, как и все другие блюда, есть палочками. Это, конечно, доставляет небольшие неудобства, но ничего не поделаешь – традиция есть традиция.

Пикантная, с овощами и грибами

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г любых грибов, 100 г свежей капусты, 3 крупных болгарских перца, острый красный перчик, соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Грибы нарежьте тонкими дольками, слегка обваляйте в муке и обжарьте на сливочном масле. Мелко нашинкуйте капусту и приправьте ее специями. Перцы нарежьте тонкими ломтиками. Острый перчик раскрошите как можно мельче. На противне, смазанном маслом, сформуйте из теста пиццу, смажьте сливочным маслом и выложите на нее грибы, капусту, ломтики перцев. Посыпьте крошкой острого перца. При необходимости посолите. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

«Грибной рай»

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: по 200 г шампиньонов и консервированных креветок, соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Нарежьте грибы тонкими дольками, слегка обваляйте в муке и обжарьте на сливочном масле. На противне, смазанном маслом, сформуйте из теста пиццу, смажьте сливочным маслом и выложите на нее грибы и креветок. Посолите, поперчите. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

С грибами и раковыми шейками

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г белых грибов, 50 раков, соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Нарежьте грибы тонкими дольками, слегка обваляйте в муке и обжарьте на сливочном масле. Сварите раков в соленой воде, отделите шейки и ножки и мелко порубите. На противне, смазанном маслом, сформуйте из теста пиццу, смажьте сливочным маслом и выложите на нее грибы и раков. Посолите, добавьте специи. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

Полезные советы

Если дрожжевое тесто для пиццы полежит 30—40 минут, его легче раскатать.

С грибами и острыми колбасками

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г белых грибов, 100 г острых охотничьих колбасок, соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Нарежьте грибы тонкими дольками, слегка обваляйте в муке и обжарьте на сливочном масле. Очистите колбаски от кожицы и нарежьте тонкими колечками. На противне, смазанном маслом, сформуйте из теста пиццу, смажьте сливочным маслом и выложите на нее колечки колбасы и грибы. Посолите, добавьте специи. Поднимите края. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

С грибами и сосисками

Требуется: 400 г дрожжевого теста.

Для начинки: по 200 г белых грибов и молочных сосисок, соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Грибы нарежьте тонкими дольками, слегка обваляйте в муке и обжарьте на сливочном масле. Очистите сосиски от оболочки и нарежьте тонкими дольками. На противне, смазанном маслом, сформуйте из теста лепешку, смажьте сливочным маслом и выложите на нее колечки сосисок и пережаренные грибы. Посолите, добавьте специи. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

С грибами и сардельками

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: по 200 г любых грибов и сарделек, соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Грибы нарежьте тонкими дольками, слегка обваляйте в муке и обжарьте на сливочном масле. Очистите сардельки от оболочки, нарежьте их тонкими колечками. На противне, смазанном маслом, сформуйте из теста пиццу, смажьте сливочным маслом и выложите на нее колечки сарделек и грибы. Посолите, добавьте специи. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

Интересные факты

Известно ли вам, что в латиноамериканских странах, в частности, в Бразилии, к пицце принято подавать коктейль из кокосового молока и кусочков манго?

С грибами и квашеной капустой

Требуется: 500 г муки, 60 г растительного масла, 2 яйца, 2 стакана теплой воды, соль.

Для начинки: 500 г квашеной капусты, 100 г грибов, луковица, 2 помидора, 120 г растительного масла.

Способ приготовления. Из муки, растительного масла, яиц, воды и соли замесите тесто. Раскатайте его в лепешку. Смажьте противень маслом и положите на него лепешку. Поставьте противень в духовку и выпекайте 5—7 минут при температуре 250—300°С. Капусту ошпарьте кипятком, отожмите и потушите на масле. Грибы поджарьте. Когда капуста остынет, выложите ее на лепешку, на капусту – нарезанный колечками лук, на лук – жареные грибы, поверх грибов – нарезанные кружочками помидоры. Поставьте все это в духовку на 10 минут – и пицца готова.

Грибная, с овощами

Требуется: 500—600 г муки, 40 г дрожжей, 2 яйца, 100 г сливочного масла или маргарина, 500 мл молока или воды, соль.

Для начинки: 100—150 г грибов, 2—3 болгарских перца 200—300 г сыра, 2 свежих огурца, 120 г томатного соуса, 60 г сливочного масла.

Способ приготовления. Из муки, дрожжей, яиц, масла, молока и соли замесите тесто, дайте ему подойти, выложите на смазанный маслом противень, сделайте из него лепешку. Отварите грибы в подсоленной воде, мелко нарежьте и смешайте с поджаренным перцем. Лепешку смажьте томатным соусом и выложите на нее массу из грибов и перца, затем кружочки свежих огурцов, на каждый кружочек положите ломтик сыра. Все залейте растопленным маслом.

Грибная, с кабачками

Требуется: 1 кг муки, 2 яйца, соль, 1,5 стакана теплой воды.

Для начинки: 600 г кабачков, по 200 г сметанного соуса, грибов и помидоров, 100 г сливочного масла, зелень, специи.

Способ приготовления. Из муки, яиц, соли и воды замесите тесто, раскатайте его на противне в виде лепешки не толще 5 мм и положите в холодильник на 2 часа. Очистите кабачки от кожуры и нарежьте кружочками толщиной 1 см, обжарьте их в масле до полуготовности. Положите очищенные белые грибы или шампиньоны в кипящую воду на 5—7 минут, откиньте их на дуршлаг, затем нарежьте тонкими ломтиками и слегка обжарьте в масле, залейте их сметанным соусом и тушите до готовности. Помидоры порежьте толстыми кружочками, посыпьте перцем.

Достаньте лепешку из холодильника и выложите на нее начинку в таком порядке: кабачки, на них грибы, а сверху – кружочки помидоров. На 5—10 минут поставьте в разогретую до 200°С духовку. Перед подачей к столу посыпьте зеленью петрушки или сельдерея.

Полезные советы

Если печь (духовой шкаф) еще не готова, а тесто для пиццы поднялось, накройте его хорошо смоченной бумагой.

По-милански

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 300 г грибов, 40 г шпика, 200 г свежих помидоров, 2 луковицы, яйцо, 10 г сливочного масла, 120 г сметаны.

Способ приготовления. На противне, смазанном маслом, из теста раскатайте лепешку, поставьте ее на 10 минут в духовку. По истечении этого времени достаньте, смажьте лепешку маслом и выложите начинку в таком порядке: грибы, яйцо, лук, нарезанные кружками помидоры. Полейте сметаной. Поставьте в духовку и запекайте 5—7 минут при температуре 200°С.

«Шампиньон»

Требуется: 500—600 г муки, 30 г дрожжей, 650 мл молока (или воды), 120 г стакана растительного масла.

Для начинки: 500 г шампиньонов, 250 г сыра, 4 помидора, соль.

Для соуса: головка репчатого лука, по 50 г сметаны и томатного соуса, 20 г маргарина, соль.

Способ приготовления. Растворите дрожжи в 100 г молока. Просейте муку через сито и влейте в него дрожжи, добавьте растительное масло, посолите и вылейте оставшееся молоко. Тщательно перемешав, поставьте его в теплое место на 40—50 минут и накройте крышкой, чтобы тесто не заветрелось.

Лук, мелко порезав, пожарьте в маргарине до золотистого цвета. Посолите, влейте сметану и томатный соус. Нарежьте шампиньоны кубиками и, переложив в сковороду, поставьте их на сильный огонь на 2—3 минуты. Когда грибы будут готовы, посолите их и хорошо перемешайте. С помидоров, обдав их кипятком, снимите кожицу и порежьте на кубики.

Готовое тесто раскатайте по размеру противня и сделайте по его краям высокие, но не толстые бортики. На тесто выложите приготовленный соус и размажьте его по всей поверхности. Сверху уложите помидоры, на них – шампиньоны и посыпьте их тертым сыром. Поставьте в нагретую духовку на 35—40 минут. Готовую пиццу переложите на широкое плоское блюдо или доску, накрытую пергаментной бумагой.

Полезные советы

Если вокруг пиццы на противне (форме) оставить пустоты, тесто лучше пропечется.

«Лисичка»

Требуется: 1 кг муки, 20 г дрожжей, яйцо, 150 г маргарина, 250 г молока, 100 г воды, 50 г сахара.

Для начинки: 50 г сыра, 200 г грибов лисичек, 50 г колбасы, по 60 г томатного соуса и майонеза, яйцо, соль, зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления. Нарежьте мытые лисички мелкими кусочками и поставьте вариться на час. Когда лисички сварятся, посолите их. Растворите в воде дрожжи, просейте муку, смешайте ее с маргарином и, добавив сахар, порубите полученную массу ножом. В растворенные дрожжи налейте молоко и, хорошо перемешав, смешайте с мукой и маргарином. Тесто поставьте в теплое место на 10—15 минут, затем выньте его и, сформовав из него шар, обваляйте в муке и снова поставьте в теплое место, накрыв полотенцем, на 40—50 минут.

Нарежьте колбасу на кубики и смешайте майонез с яйцом, посолите. Мелко порежьте укроп и петрушку. Приготовленное тесто выложите на смазанный жиром противень и раскатайте его по всей его поверхности тонким слоем толщиной 5 мм. На тесто вылейте томатный соус и размажьте его по всей поверхности. На соус выложите первый слой начинки – лисички, полейте их майонезом с яйцом и положите второй слой – колбасу. Посыпьте тертым сыром и зеленью. Поставьте в духовку и выпекайте 20 минут про температуре 230°С.

«Ди наполи»

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г маринованных шампиньонов, по 100 г свежих помидоров и сыра, яйцо, по 50 г маринованного лука и майонеза, соль, молотый черный перец.

Способ приготовления. Раскатайте тесто на разделочной доске. Форма может быть круглой или прямоугольной, но не превышать по ширине размеры противня. Оставьте тесто для поднятия в теплом месте и приготовьте начинку. Сырое яйцо тщательно размешайте с майонезом. Лук нашинкуйте кольцами, грибы разрежьте на половинки или на четыре части. Свежие помидоры обдайте кипятком и освободите от кожицы. Все посолите и поперчите. Раскладывайте начинку, начиная с майонеза, смешанного с яйцом, затем разложите помидоры. На них равномерно уложите маринованные грибы. Посыпьте сыром, натертым на мелкой терке. Противень чуть присыпьте мукой и аккуратно выложите на него пиццу с начинкой. Выпекайте в разогретой до 180˚С духовке в течение получаса.

Домашняя пиццерия

Никелированную посуду – ложки, вилки и ножи – можно очистить с помощью мела или зубного порошка, смешанных с нашатырным спиртом до образования жидкой кашицы. Этой массой натрите столовые приборы и другую посуду и дайте им высохнуть. Затем протрите чистой сухой тряпочкой и ополосните в теплой воде.

Грибная, по-тоскански

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: по 100 г маринованных шампиньонов или других грибов и готового мясного фарша, 30 г растительного масла, помидор, головка репчатого лука, 150 г твердого сыра, соль, молотый черный перец.

Способ приготовления. Раскатайте тесто в форме круглой лепешки. Поставьте отстояться в теплое место. Для начинки фарш поджарьте на растительном масле до готовности, помидор порежьте тонкими ломтиками и добавьте в конце жарки в фарш, поперчите и посолите. Когда мясо остынет, разложите его равномерно по поверхности лепешки. Сверху уложите разрезанные на половинки маринованные грибы. Сыр натрите на мелкой терке, чуть подсушите и равномерно посыпьте им всю начинку. На противень с тонким слоем муки аккуратно выложите пиццу. Выпекайте в разогретой до 200°С духовке полчаса.

Сырно-грибная

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: по 100 г маринованных шампиньонов, белых грибов и опят, 200 г сыра, 50 г майонеза, яйцо.

Способ приготовления. Тесто раскатайте в форме круглой лепешки, поставьте в теплое место для отстойки. Все грибы выньте из маринада и порежьте на тонкие кусочки. Сыр натрите на мелкой терке и поставьте подсушиться в теплое место. Майонез тщательно смешайте с сырым взбитым яйцом. На тесто аккуратно намажьте майонезную массу, на нее равномерно разложите грибы. Обильно посыпьте сыром. Духовку разогрейте до температуры 200°С и выпекайте в течение 30—40 минут.

Интересные факты

Иногда соус для пиццы играет решающую роль. В домашних условиях соус можно сделать, смешав майонез и кетчуп. А чтобы придать ему необычный вкус, можно добавить в него измельченную гвоздику, кунжутное семя, грецкий орех или другие пряности и приправы – по вкусу.

Деликатесная

Требуется: 200 г дрожжевого теста.

Для начинки: по 100 г ветчины и сыра, 12—15 зеленых оливок без косточек, 50 г маринованных шампиньонов, 3 помидора, каперсы (3—4 шт.), соль, перец.

Способ приготовления. Тесто раскатайте в круглую тонкую лепешку, выложите на присыпанный мукой противень и поставьте в теплое место для поднятия. Для начинки 2 помидора освободите от кожицы, раздавите в однородную массу, чуть посолите. Ветчину порежьте очень тонкими ломтиками, оливки без косточек разрежьте на половинки вдоль, грибы также нашинкуйте. Каперсы мелко нарежьте. Оставшийся свежий помидор порежьте тонкими кружками. Сыр натрите на мелкой терке. На тесто выложите помидорную массу, сверху разложите ветчину, грибы, оливки, равномерно положите каперсы и поперчите. Все посыпьте сыром. Духовку разогрейте до 200—220°С и выпекайте в течение 30—40 минут.

Глава 7. Пицца с начинкой из рыбы и морепродуктов

«Креветочная»

Требуется: 500 г муки, 1 стакан воды, 60 г сливочного масла, 20 г сухих дрожжей.

Для начинки: 300 г креветок, укроп, соль, 3 яйца.

Способ приготовления. Размороженных креветок положите в соленый кипяток и варите, пока они не всплывут, и еще 3 минуты. Выньте их и дайте обсохнуть. Нарежьте креветок на мелкие кусочки и добавьте сырые яйца. Как следует перемешайте.

Введите масло в муку и как следует разотрите полученную смесь. Разведите дрожжи теплой водой, влейте эту смесь в муку и замесите тесто. Тесто должно быть гладким, упругим и однородным. После этого начинайте раскатывать его. У вас должна получиться тонкая лепешка или две тонких лепешки. Смажьте маслом или жиром форму и положите туда приготовленные лепешки. Немного поднимите его края.

В середину приготовленной лепешки положите начинку из креветок с яйцами. Поставьте пиццу в духовку и выпекайте примерно 10—15 минут. Готовую пиццу посыпьте мелко нарезанной зеленью и подавайте к столу. Можете полить пиццу кетчупом, соусом, растительным маслом или майонезом.

Полезные советы

Чтобы тертый сыр, приготовленный для посыпки пиццы, придал ей больший аромат, не храните его слишком долго. Лучше всего использовать мягкие и полутвердые сорта сыра (они лучше плавятся и запекаются, придавая пицце не только особый вкус, но и красивый вид). Идеально подходят плавленые сырки и брынза.

«Любительская»

Требуется: 500 г муки, 1 стакан воды, 120 г сливочного масла, 20 г сухих дрожжей.

Для начинки: 350 г свежей рыбы, 2 яйца, 120 г сметаны, 25 г сыра.

Способ приготовления. Как следует промойте рыбу, разрежьте ее на куски, обваляйте в муке и обжарьте на сковородке с маслом. Обжаривайте до полуготовности. Остудите рыбу, выберите кости, посолите, добавьте свежие яйца и все как следует перемешайте.

Смешайте масло с мукой и разотрите полученную смесь. Разведите дрожжи теплой водой, влейте эту смесь в муку и замесите тесто. Раскатайте его. У вас должно получиться несколько тонких лепешек. Смажьте маслом или жиром форму и положите туда приготовленные лепешки. Поднимите его края.

В середину лепешек положите рыбную начинку. Поставьте пиццу в духовку и выпекайте примерно 20 минут при температуре 200°С. Перед подачей к столу посыпьте пиццу тертым сыром и полейте сметаной.

«Селедочная»

Требуется: 500 г муки, 20 г дрожжей, 1,5 стакана воды, 10 г сахара, 120 г сливочного масла, 20 г сухих дрожжей.

Для начинки: 200 г сельди, по 2 яйца и луковицы, 30 г молотых сухарей.

Способ приготовления. Разделайте сельдь, уберите кости и кожицу. Мелко нарежьте лук и обжарьте его на раскаленной сковородке в масле. Положите филе сельди в мясорубку и прокрутите. В полученную массу добавьте яйца и все как следует перемешайте.

Разведите дрожжи небольшим количеством теплой воды. Оставьте смесь на полчаса, чтобы дрожжи растворились. Затем влейте в них растительное масло, посолите и добавьте сахар. Все как следует перемешайте и всыпьте муку. Оставьте тесто примерно на полчаса, затем раскатайте его так, чтобы получились тонкие лепешки. Края лепешек загните, а в середину положите начинку из селедки. Поставьте пиццу в духовку и выпекайте примерно 5 минут при температуре 220°С. Перед подачей к столу полейте майонезом и посыпьте зеленью.

Интересные факты

Знаете ли вы, что в Румынии выпекают пиццу в специальном духовом шкафу и накрывают сверху виноградными листьями? При нагревании листья источают очень приятный и необычный аромат, которым пропитывается и пицца.

«Мелани»

Требуется: 500 г муки, 1 стакан воды, 120 г сливочного масла, 20 г сухих дрожжей.

Для начинки: 1 кг судака, 250 г сливок, 2 желтка, 100 г тертого сыра.

Способ приготовления. Промойте рыбу, нарежьте ее на куски, каждый кусок судака обжарьте в масле до полуготовности. Охладите рыбу, выберите из нее кости. В сливки вылейте желтки, добавьте тертый сыр, соль, перец. Смешайте полученную смесь с рыбой.

Введите масло в муку и все как следует перемешайте. Разведите дрожжи теплой водой, влейте эту смесь в муку, замесите тесто, раскатайте. У вас должно получиться несколько тонких лепешек. Смажьте маслом или жиром форму и положите туда лепешки. Немного поднимите их края. В середину лепешек положите начинку из рыбы. Поставьте пиццу в духовку и выпекайте примерно 20 минут при температуре 220°С.

«Океан»

Требуется: 500 г муки, 1 стакан воды, 120 г сливочного масла, 20 г сухих дрожжей.

Для начинки: 500 г филе морского окуня или трески, 2 луковицы, 90 г растительного масла.

Способ приготовления. Промойте рыбу, нарежьте ее на куски, обжарьте на разогретой сковородке в масле до полуготовности. Остудите и выберите кости. Нарежьте лук на мелкие кусочки, обжарьте его до золотистого цвета и смешайте с рыбными кусочками. Добавьте растительное масло и все как следует перемешайте.

Введите масло в муку и как следует разотрите полученную смесь. Разведите дрожжи теплой водой, влейте эту смесь в муку и замесите тесто. Раскатайте его. У вас должна получиться одна большая тонкая лепешка или несколько маленьких. Смажьте маслом или жиром форму и положите туда лепешки. Немного поднимите края. В середину лепешек положите начинку из рыбы. Поставьте пиццу в духовку и выпекайте примерно 15 минут при температуре 200°С. Перед подачей к столу посыпьте зеленью укропа и петрушки. Можете полить майонезом или сметаной.

Полезные советы

При добавлении в тесто соли соблюдайте норму: пересоленное тесто будет плохо бродить, к тому же оно легко заветревается при расстойке, а пицца из него получится бледной.

«Пикантная»

Требуется: 500 г муки, 1 стакан воды, 120 г сливочного масла, 20 г сухих дрожжей.

Для начинки: 600 г трески, 5 белых грибов, луковица, 50 г молотых сухарей, соль, зелень петрушки или укропа.

Способ приготовления. Сварите грибы и нарежьте их на мелкие кусочки. Нашинкуйте лук, смешайте с грибами и жарьте смесь примерно 5 минут. Затем посыпьте 2 ст. л. муки и жарьте еще 3 минуты. Добавьте 2 стакана кипятка и соль и варите, пока смесь не загустеет. Промойте рыбу, нарежьте ее на кусочки и обжарьте до полуготовности. Выберите кости и смешайте рыбу с грибами.

Перемешайте масло и муку, разотрите смесь. Разведите дрожжи теплой водой, влейте эту смесь в муку и замесите тесто, раскатайте. У вас должно получиться несколько тонких лепешек. Смажьте маслом или жиром форму и положите туда лепешки. Немного приподнимите их края. В середину лепешек положите начинку из рыбы. Поставьте пиццу в духовку и выпекайте примерно 15—20 минут.

«Королевская»

Требуется: 600 г муки, 25 г сахара, 20 г прессованных дрожжей, 60 г растительного масла, соль, 90 г томатной пасты, 300 г воды.

Для начинки: 75 г сырой рыбы (любой), луковица, 2 маринованных помидора, 30 г сыра, петрушка, укроп.

Способ приготовления. Всыпьте в дрожжи сахар и смешайте с водой. Температура смеси должна быть примерно 35°С. Поставьте смесь в теплое место примерно на 20 минут. Смешайте растительное масло и томатную пасту, посолите и добавьте 100 г воды. Миксером или венчиком взбейте эту массу так, чтобы она по консистенции напоминала сметану. В муку введите обе приготовленные смеси и разведите 100 г воды. Вымесите. Поставьте тесто в теплое место примерно на полчаса. Разделите его на несколько кусочков. Раскатайте их в тонкие лепешки. Смажьте противень маслом или жиром, уложите на него лепешки и оставьте на полчаса, чтобы тесто расстоялось. Затем выпекайте лепешки 5—7 минут при температуре 250°С. Достаньте из духовки и остудите.

Для начинки рыбу нарежьте на куски и отварите в подсоленной воде. Из отварной рыбы выньте кости. Нарежьте лук как можно мельче и обжарьте в масле на хорошо разогретой сковородке. Смешайте обжаренный лук с кусочками вареной рыбы, добавьте тертый сыр и все как следует перемешайте. Положите сверху маринованные помидоры, с которых предварительно снимите кожицу.

Готовые лепешки намажьте томатной пастой и уложите на них рыбную начинку. Поставьте пиццу в духовку и выпекайте около 6 минут при температуре примерно 300°С. Готовую пиццу посыпьте мелко нарезанной зеленью, полейте томатной пастой, майонезом или растительным маслом и подавайте к столу.

Домашняя пиццерия

Разогревая молоко перед замесом теста, необходимо сначала ополоснуть кастрюлю холодной водой, это поможет уберечь ее и молоко от пригорания. Но если все же оно пригорело, процедите его через двойной слой марли в другую посуду и повторите это несколько раз, до тех пор, пока не исчезнет запах и привкус горелого. Марлю после каждого процеживания ополаскивайте в холодной воде. Отмыть посуду от нагара молока можно при помощи холодной воды, мыла и соды.

«Капитанская»

Требуется: 600 г муки, 25 г сахара, 20 г прессованных дрожжей, 120 г растительного масла, соль, 90 г томатной пасты, 300 г воды.

Для начинки: 500 г минтая, 4 яйца, 100 г сметаны, луковица, соль, перец, зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления. Залейте в дрожжи немного теплой воды, всыпьте сахар. Поставьте смесь в теплое место и оставьте примерно на 20 минут. Смешайте растительное масло и томатную пасту, посолите и добавьте немного воды. Взбивайте массу так, чтобы она стала густой.

В муку добавьте обе смеси и влейте еще полстакана. Размешайте и вымесите. Поставьте тесто в теплое место примерно на полчаса. Затем разделите тесто на несколько кусочков, из них раскатайте тонкие лепешки. Смажьте противень маслом или жиром и уложите на него раскатанные лепешки, оставьте на полчаса, чтобы тесто расстоялось. Выпекайте их в течение 5 минут при температуре 250°С. Достаньте из духовки и остудите.

Промойте рыбу, сварите ее и выберите кости. Залейте яйцами, сметаной, добавьте мелко нарезанный лук, соль и перец. Все как следует перемешайте и выложите на лепешки. Поставьте в духовку и выпекайте пиццу примерно 5—7 минут при температуре 220°С. Посыпьте пиццу мелко нарезанной зеленью, полейте кетчупом и майонезом и подавайте к столу.

С крабами

Требуется: по 500 г муки и молока, 200 г воды, 3 яйца, 50 г дрожжей, 25 г сахара, 100 г маргарина, соль.

Для начинки: 250 г крабового филе, 2 луковицы, 100 г болгарского перца, 150 г «российского» сыра, зелень, кетчуп, соль, перец.

Способ приготовления. Измельчите дрожжи, перемешайте с сахаром и залейте стаканом теплой воды. Поставьте в теплое место. Когда дрожжи подойдут, смешайте их с теплым молоком, яйцами, солью, сахаром, измельченным маргарином, перемешайте, всыпьте муку. Месите тесто до тех пор, пока оно не начнет легко отставать от рук. Поставьте его в теплое место на час, чтобы оно подошло.

Выложите тесто на посыпанном мукой столе, разделите на несколько частей (в зависимости от того, сколько вы будете делать пицц), раскатайте на тонкие лепешки, уложите их на противень.

Филе краба разрежьте на небольшие ломтики и пожарьте с луком на медленном огне, остудите и разложите на приготовленных лепешках. Сверху положите мелко нарезанный перец, измельченную зелень, посыпьте все тертым сыром, посолите, поперчите, полейте кетчупом. Края лепешек заверните наверх так, чтобы какая-то часть начинки оказалась укрытой тестом. Пеките в духовке при температуре 180°С 20 минут. Подавайте пиццу горячей.

Полезные советы

При приготовлении пиццы с отварными овощами разные овощи не рекомендуется варить в одной посуде, так как они теряют свой вкус и цвет. Отваренные овощи сразу откидывайте на дуршлаг.

С мидиями

Требуется: по 500 г муки и молока, 200 г воды, 3 яйца, 50 г дрожжей, 25 г сахара, 100 г маргарина, соль.

Для начинки: 1 кг мидий, 2—3 луковицы, яйцо, зелень, кетчуп, 200 г сыра «камамбер», соль, перец.

Способ приготовления. Разомните дрожжи, перемешайте с сахаром и залейте стаканом теплой воды. Затем поставьте в теплое место на 15—20 минут. Когда дрожжи подойдут, смешайте их с теплым молоком, яйцами, солью, сахаром, измельченным маргарином, перемешайте, всыпьте муку. Месите тесто до тех пор, пока оно не будет легко отставать от рук. Поставьте его в теплое место на час, чтобы оно подошло. Выложите на противень и придайте ему форму лепешки.

Отделите мясо мидий от ракушек, мелко порежьте и поставьте вариться на 20 минут. Выложите их в тарелку, перемешайте с измельченным луком, зеленью, специями, добавьте яйцо и кетчуп. Выложите начинку на тесто, засыпьте тертым сыром и поставьте пиццу в разогретую до 220˚С духовку на 40 минут.

Интересные факты

Во Франции приготовление пиццы не обходится без горчицы, причем ее добавляют тогда, когда блюдо уже почти готово. Французская горчица изготавливается с использованием различных кореньев, которые придают ей кисло-сладкий вкус. Именно этот вкус пицца и забирает у горчицы.

С кальмарами

Требуется: по 500 г муки и молока, 200 г воды, 3 яйца, 50 г дрожжей, 25 г сахара, 100 г маргарина, соль.

Для начинки: 350 г кальмаров, 250 г сыра, соль, специи, зелень, 2 ст. л. майонеза, кетчуп, репчатый лук.

Способ приготовления. Измельчите дрожжи, смешайте с сахаром и залейте стаканом теплой воды, поставьте в теплое место на 15—20 минут. Когда дрожжи подойдут, перемешайте их с теплым молоком, яйцами, солью, сахаром, измельченным маргарином, всыпьте муку. Хорошо вымесите тесто и поставьте его в теплое место на час, чтобы оно подошло. После этого выложите на противень, придайте ему форму лепешки.

Кальмаров проварите 10 минут, порежьте на мелкие кусочки. Положите их на лепешку, посыпьте зеленью, нарезанным кольцами луком, полейте кетчупом или майонезом, добавьте тертый сыр. Посолите, поперчите и поставьте в духовку, разогретую до 180˚С, на 40 минут.

С кальмарами и грибами

Требуется: по 500 г муки и молока, 200 г воды, 3 яйца, 50 г дрожжей, 25 г сахара, 100 г маргарина, соль.

Для начинки: 350 г кальмаров, 400 г грибов, 2 луковицы, по 50 г майонеза и кетчупа, 250 г сыра, соль, перец.

Способ приготовления. Измельчите дрожжи, перемешайте с сахаром, залейте стаканом теплой воды, поставьте в теплое место. Когда дрожжи подойдут, вылейте их в муку, добавьте туда теплое молоко, яйца, соль, сахар, измельченный маргарин, перемешайте. Месите тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук. Поставьте его в теплое место на час, чтобы оно подошло. Выложите тесто на противень и раскатайте круг толщиной 1/2 см.

Кальмаров очистите, отварите в подсоленной воде и мелко нарежьте. Грибы пережарьте с луком и зеленью, посолите, поперчите и остудите. Выложите кальмаров на тесто, посолите, поперчите, сверху положите грибы, полейте майонезом, кетчупом, посыпьте сыром. Поставьте в разогретую до 200°С духовку на 35—40 минут.

Полезные советы

Пиццу из свежих овощей желательно готовить непосредственное перед подачей к столу, чтобы максимально сохранить питательные вещества начинки, которые при повторном подогревании распадаются. Поэтому пиццу с овощами лучше не подогревать повторно, а есть холодной. Хранить ее в холодильнике следует не дольше 2 дней.

С морским угрем

Требуется: по 500 г муки и молока, 200 г воды, 3 яйца, 50 г дрожжей, 25 г сахара, 100 г маргарина, соль.

Для начинки: 500 г филе из морского угря, 200 г сыра, 130 г растительного масла, репчатый лук, кетчуп, майонез, соль, перец.

Способ приготовления. Разомните дрожжи, смешайте с половиной сахара и залейте стаканом теплой воды. Поставьте в теплое место, чтобы они подошли, и смешайте с мукой, добавьте туда теплое молоко, яйца, соль, сахар, измельченный маргарин, перемешайте. Хорошо вымешивайте тесто до тех пор, пока оно не будет легко отставать от рук. Затем поставьте его в теплое место на час, чтобы подошло. Выложите тесто на противень, придайте ему форму лепешки.

Обжарьте филе угря на растительном масле с луком и специями, предварительно порезав его на мелкие кусочки. Выложите готовое филе на тесто, полейте майонезом, кетчупом, посолите, засыпьте тертым сыром и поставьте в разогретую до 180°С духовку на 40 минут.

С томатом и морским угрем

Требуется: по 500 г муки и молока, 200 г воды, 3 яйца, 50 г дрожжей, 25 г сахара, 100 г маргарина, соль.

Для начинки: 500 г филе из морского угря, 400 г томатов, 200 г сыра, репчатый лук, майонез, соль, перец.

Способ приготовления. Дрожжи измельчите, размешайте с половиной сахара и налейте стакан теплой воды. Когда дрожжи подойдут, добавьте теплое молоко, яйца, соль, сахар, маргарин и, как только размешаете до однородной массы, всыпьте муку. Вымешивайте тесто до тех пор, пока оно не будет свободно отходить от рук. Поставьте его в теплое место на час, чтобы оно подошло.

Филе угря нарежьте ломтиками, а помидоры – кружочками. Слегка обжарьте филе на растительном масле. Нарежьте лук кольцами. Тесто раскатайте на противне в пласт толщиной 1 см и на него выложите филе угря, помидоры, лук. Добавьте соль, перец, залейте майонезом и засыпьте тертым сыром. Разогрейте духовой шкаф до 90°С и поставьте пиццу в него на 40 минут.

Интересные факты

В некоторых странах Западной Европы очень популярны ореховые пиццы. Для их приготовления используют самые разные орехи: грецкие, лесные, кокосовые, кедровые, миндаль, арахис и т. п. Орехи трут в тесто, а также делают из них начинку, заливая сверху шоколадной глазурью.

С креветками

Требуется: по 500 г муки и молока, 200 г воды, 3 яйца, 50 г дрожжей, 25 г сахара, 100 г маргарина, соль.

Для начинки: 300 г филе из креветок, 250 г острого сыра, 2 яйца, репчатый лук, кетчуп, зелень, соль, перец.

Способ приготовления. Из всех ингредиентов замесите тесто и поставьте в теплое место на час для расстойки и подхода. Раскатайте его на противне в круг толщиной 1 см.

Филе из креветок обжарьте на растительном масле, предварительно заправив специями и солью. Выложите его на тесто, посыпьте зеленью, луком, залейте взбитым яйцом и кетчупом, засыпьте тертым сыром. Духовку разогрейте до 180°С и поставьте пиццу на 40 минут. Блюдо подавайте горячим.

С креветками и шампиньонами

Требуется: по 500 г муки и молока, 200 г воды, 3 яйца, 50 г дрожжей, 25 г сахара, 100 г маргарина, соль.

Для начинки: 600 г шампиньонов, 350 г морских креветок, аджика, зелень, 250 г сыра, репчатый лук, 130 г растительного масла, соль, перец.

Способ приготовления. Замесите тесто, дайте ему час расстояться и подойти.

Креветок отварите в подсоленной воде и остудите. Отделите мясо от панциря и порежьте его одинаковыми кусочками. Шампиньоны нарежьте и пережарьте с зеленью и специями. Сыр пропустите через мясорубку. Из теста на противне раскатайте круг и на середину выложите сначала креветок, затем шампиньоны, посыпьте луком, зеленью и сыром, посолите, добавьте специи. Края теста заверните внутрь и поставьте пиццу в духовой шкаф, разогретый до 200°С, выпекайте 25—30 минут.

Полезные советы

Чтобы лук и чеснок на поверхности пиццы не пригорели и имели золотистый цвет, следует предварительно слегка обвалять их в муке, а затем в сахарном песке.

С устрицами

Требуется: по 500 г муки и молока, 200 г воды, 3 яйца, 50 г дрожжей, 25 г сахара, 100 г маргарина, соль.

Для начинки: 1 кг устриц, лимон, кетчуп, майонез, 200 г сыра, пучок петрушки, по 2 луковицы и головки чеснока, по 100 г сливочного йогурта и сливочного масла, соль, перец.

Способ приготовления. Замесите тесто и подержите час в теплом месте, чтобы подошло.

Устриц отделите от раковин и порежьте мелкими кусочками. Пропитайте их соком лимона, посолите, полейте майонезом. Чеснок измельчите и перемешайте с йогуртом. Добавьте полученный чесночный соус в устриц, смешайте. Пожарьте устриц в масле и остудите.

Тесто раскатайте на противне в тонкую лепешку, выложите готовых устриц на нее, посыпьте зеленью, кольцами лука, полейте майонезом, кетчупом, посыпьте сыром. Поставьте пиццу в духовку, разогретую до 160˚С, на 30 минут.

С крабами и томатами

Требуется: по 500 г муки и молока, 200 г воды, 3 яйца, 50 г дрожжей, 25 г сахара, 100 г маргарина, соль.

Для начинки: 300 г крабового филе, по 200 г крабовых палочек, помидоров и сыра «маасдам», по 100 г сладкого перца и репчатого лука, 30 г растительного масла, зелень, майонез, уксусная эссенция, соль, перец.

Способ приготовления. Замесите не очень крутое тесто и поставьте его на час в теплое место для расстойки.

Филе краба слегка поджарьте на масле. Крабовые палочки нарежьте соломкой, помидоры, лук, сладкий перец – кольцами. Затем натрите сыр и мелко нарубите зелень. Тесто раскатайте в пласт толщиной 1 см, уложите на противень или сковороду, выложите на него слоями филе краба, лук, сладкий перец, крабовые палочки, помидоры, посыпьте зеленью. Добавьте перец, соль, залейте пиццу майонезом и засыпьте тертым сыром. Разогрейте духовой шкаф до 180°С и поставьте в него пиццу на 30—40 минут.

Домашняя пиццерия

После приготовления пиццы в жаровом шкафу непременно остаются следы убежавшего жира, нагар, стенки шкафа чернеют, и все это бывает сложно очистить. Ни в коем случае не следует отмывать жаровой шкаф при помощи металлической терки, достаточно смочить тряпочку в растворе уксуса и протереть. Уксус очень хорошо снимает темный налет и черноту.

С устрицами в томатном соусе

Требуется: по 500 г муки и молока, 200 г воды, 3 яйца, 50 г дрожжей, 25 г сахара, 100 г маргарина, соль.

Для начинки: 1 кг устриц, 200 г воды, 400 г томатов, 50 г чеснока, лимон, 250 г сыра, по 100 г болгарского перца и репчатого лука, майонез, зелень, соль, перец.

Способ приготовления. Из предложенных ингредиентов замесите тесто и дайте ему подойти и расстояться в течение часа.

Помидоры (большую часть) ошпарьте кипятком и снимите кожицу, пропустите чеснок через пресс и добавьте к помидорам, посолите, поперчите, влейте воду и сок лимона и тушите на слабом огне, хорошо мешая, до однородного состояния. В соус положите промытых устриц и тушите 15 минут. Выньте устриц из соуса (от высокой температуры они раскроются), и отделите мясо от раковин.

Перец, лук и оставшиеся помидоры нарежьте кольцами, мелко порубите зелень. На противне раскатайте тесто в пласт толщиной 1 см и выложите на него лук, устриц, сладкий перец, помидоры, сбрызните пиццу лимонным соком, добавьте немного майонеза и залейте томатным соусом. После этого засыпьте пиццу тертым сыром и поставьте в разогретый до 180˚С духовой шкаф на 40 минут.

С мидиями и креветками

Требуется: по 500 г муки и молока, 200 г воды, 3 яйца, 50 г дрожжей, 25 г сахара, 100 г маргарина, соль.

Для начинки: 500 г мидий, 400 г креветок, 2—3 луковицы, 3 яйца, 250 г острого сыра, по 100 г помидоров и сливочного масла, кетчуп, зелень, перец, соль.

Способ приготовления. Замесите из предложенных ингредиентов тесто и дайте ему подойти в течение часа.

Отделите мясо мидий от ракушек, нарежьте филе ломтиками и поставьте вариться на 20 минут. Креветок отварите в соленой воде и отделите мясо от панциря. Филе мидий и креветок слегка обжарьте в масле. Взбейте яйца и смешайте их с кетчупом. Помидоры и лук нарежьте кольцами, зелень мелко нарубите. Тесто раскатайте в пласт толщиной 1 см, уложите на сковороду или противень и выложите на него филе мидий и креветок, залейте взбитым яйцом и кетчупом, выложите лук, помидоры, засыпьте зеленью, тертым сыром, поперчите. Духовку разогрейте до 180°С и поставьте пиццу на 40 минут. Подавайте горячей.

Полезные советы

Чтобы дольше сохранить свежесть зеленого лука, не следует мыть его: влажный лук быстрее портится.

«Дары моря»

Требуется: 500 г дрожжевого теста.

Для начинки: по 100 г консервированного крабового мяса, отварных или консервированных кальмаров, креветок, мидий и твердого сыра, 30 г сливочного масла, 50 г майонеза, яйцо.

Способ приготовления. Готовое тесто раскатайте в лепешку круглой формы, разделите на две порции, тогда пицца получится тоньше и вкуснее. Лепешки аккуратно переложите на противни, присыпанные мукой, и поставьте отстояться. Для начинки все морепродукты мелко порежьте. Майонез тщательно смешайте со взбитым яйцом, сыр натрите на мелкой терке. На тесто равномерно намажьте майонезную прослойку, на нее положите перемешанные морепродукты, сбрызните растопленным сливочным маслом и все засыпьте ровным слоем сыра. Выпекайте в разогретой до 180°С духовке 30—40 минут.

С крабовыми палочками

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: упаковка крабовых палочек, 60 г майонеза, яйцо, головка репчатого лука, 100 г сыра, соль, молотый черный перец.

Способ приготовления. Тесто раскатайте в круглую лепешку. Аккуратно переложите его на противень, присыпанный мукой, и поставьте ненадолго в теплое место для поднятия. Для начинки майонез смешайте со взбитым яйцом, лук порежьте тонкими кольцами. Сыр натрите на мелкой терке и поставьте подсушиться в теплое место. Крабовые палочки нарежьте на мелкие колечки. На готовое тесто равномерно намажьте майонезную массу, на нее разложите кольца лука, крабовые палочки, чуть посолите, поперчите, все тщательно засыпьте сыром. Запекайте в горячей духовке при температуре 180—200°С. Через 5 минут газ убавьте, чтобы пицца не подгорела.

Интересные факты

Знаете ли вы, что весьма оригинальный вкус имеет пицца, испеченная на оливковом масле? Если у вас нет оливкового масла, можете добавить в начинку оливки, которые в процессе приготовления пустят сок и пропитают ваше любимое блюдо.

«Ди маре»

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: по 100 г различных морских продуктов (крабов, креветок, мидий, рыбного филе), твердого сыра и морской капусты, 30 г растительного масла, головка репчатого лука, соль, молотый черный перец.

Способ приготовления. Тесто ракатайте в тонкую круглую лепешку и, присыпав мукой, переложите на противень. Поставьте на 10—15 минут в теплое место, чтобы оно поднялось. Морские продукты измельчите и припустите на растительном масле до готовности. Лук нарежьте тонкими кольцами. Сыр натрите на мелкой терке. На готовое тесто равномерно выложите морепродукты, морскую капусту и кольца лука. Засыпьте сыром. Выпекайте пиццу в разогретой до 200°С духовке 45—50 минут.

Глава 8. Пицца с сыром

«Милый сад»

Требуется: 200 г муки, по 120 мл молока и сахара, яйцо, 10 г дрожжей, соль, 30 г растительного масла.

Для начинки: 100 г сыра, по 2 яйца и огурца, 3 помидора, пучок зелени.

Способ приготовления. Молоко слегка подогрейте. Разведите в нем дрожжи и добавьте к ним сахар. Муку просейте, насыпьте на стол горкой, сделайте в центре углубление и влейте в него разведенные дрожжи. Поставьте на 10—15 минут в теплое место. Когда тесто подойдет, добавьте в него яйцо и растительное масло и дайте еще немного постоять.

Колбасу мелко порежьте. Яйца отварите. Сыр и яйцо натрите на терке. Помидоры и огурцы нарежьте кубиками. Зелень нашинкуйте. Готовое тесто уложите на посыпанный мукой противень, раскатайте в лепешку. На лепешку положите мелко нарезанную колбасу, яйца, помидоры, огурцы и зелень. Посыпьте тертым сыром. Выпекайте в духовке 10 минут при температуре 220°С. Горячую пиццу украсьте зеленью.

Полезные советы

Используемую для приготовления пиццы зелень петрушки, укропа, сельдерея нужно резать, а не рубить: рубленая зелень быстро выделяет сок и теряет ароматические и вкусовые вещества.

«Красная девица»

Требуется: 15 г дрожжей, 200 мл воды или молока, 25 г сахара, 160 г пшеничной муки, яйцо, 10 г сливочного масла, соль.

Для начинки: 3 крупные моркови, 80—100 г сахара, 150 г сыра, 20 г сливочного масла, 30 г молотых сухарей.

Способ приготовления. Разведите дрожжи в теплой воде или молоке, смешайте их с сахаром и соедините с просеянной мукой. Опару поставьте в теплое место на 5—10 минут. Затем добавьте в нее соль, размягченное масло и взбитое яйцо и оставьте еще на 10—15 минут.

Отварите морковь, натрите ее на терке и смешайте с сахаром. На противень уложите тесто, придайте ему форму лепешки и выложите на него начинку из тертой моркови. Сыр натрите на терке, разогрейте на сливочном масле, смешайте с сухарями и уложите поверх морковной начинки. Поставьте в разогретую духовку и запекайте 15—20 минут при температуре 220°С.

«Адам и ева»

Требуется: 200 г пшеничной муки, яйцо, сода на кончике ножа, 80—100 мл молока, 120 г растительного масла, соль.

Для начинки: 150 г колбасы, 60 г растительного масла, 7—8 зеленых яблок, лимон, 150 г сыра, 2—3 ст. л. орехов.

Способ приготовления. Просеянную муку насыпьте горкой на стол, сделайте в ней углубление. В это углубление влейте взбитое с яйцом и солью молоко, добавьте соду и масло. Все тщательно перемешайте и вымесите тесто. Выложите его на противень и сформуйте тонкую лепешку.

Мелко нарежьте колбасу. Сковороду разогрейте, налейте в нее масла, выложите порезанную на крупные куски колбасу, слегка обжарьте ее и дайте остыть. Яблоки очистите, вырежите сердцевину и нарежьте кубиками. Очистите от кожуры лимон и мелко порежьте. Сыр натрите на терке и смешайте с измельченным лимоном.

На лепешку из теста выложите обжаренную колбасу, на нее уложите яблочные кубики, посыпьте все смесью из тертого сыра с лимоном. Выпекайте в духовке 5—7 минут при температуре 250°С. Горячую пиццу украсьте дольками яблока и посыпьте измельченным орехом.

Интересные факты

В Болгарии – стране роз – розовое масло и розовые лепестки используются не только в парфюмерии, но и в кулинарии, в частности, при приготовлении пиццы. Выпекая пиццу, болгарские кулинары покрывают ее ароматными лепестками роз.

«В гостях у нептуна»

Требуется: 200 г муки, яйцо, щепотка соды, 250 мл молока, 60—80 г растительного масла, соль.

Для начинки: по 150 г рыбного фарша и плавленого сыра, 3 яйца, пучок зеленого лука, 2—3 ст. л. грецких орехов, 10—20 г соли, перец.

Способ приготовления. Муку просейте, соедините с солью, яйцом, содой, молоком и растительным маслом и перемешайте. Выложите тесто на противень и придайте нужную форму. Рыбный фарш смешайте с измельченными яйцом, зеленью и луком, посолите, поперчите и выложите все на лепешку из теста. Полейте плавленым сыром и посыпьте измельченными грецкими орехами. Поместите в разогретую духовку на 10—15 минут. Готовую пиццу украсьте икрой и зеленым луком.

«Рокфор»

Требуется: яйцо, 50 г сахара, 250 мл молока, сода, 200 г муки.

Для начинки: 3 яйца, 250 г консервированного горошка, 150 г острого сыра, 100 г брынзы, сок лимона, пучок зелени, соль.

Способ приготовления. Яйца разотрите с сахаром, добавьте молоко, соду и постепенно всыпьте муку. Тесто тщательно вымесите и раскатайте в тонкую лепешку. Вареные яйца мелко порубите, брынзу и сыр натрите на терке, брынзу смешайте с рубленым яйцом и консервированным горошком. Посолите. Выложите массу на тесто и посыпьте сыром. Поместите на 20 минут в духовку, разогретую до 200°С, затем, не остужая, полейте соком лимона и украсьте рубленой зеленью.

Гранатовая, с сыром

Требуется: 250 г молока, 15 г дрожжей, 20 г сахара, 150—200 г муки, яйцо, 60 г растительного масла, соль.

Для начинки: гранат, 2 банана, 3 киви, 100 г сыра, 150 г мяса, 20 г сухарей, соль, перец.

Способ приготовления. Подогрейте молоко, разведите в нем дрожжи, добавьте сахар, перемешайте и поместите в тепло. Муку просейте и уложите горкой, в центре сделайте углубление и влейте в него разведенные дрожжи. Данную опару поместите на 20 минут в теплое место. В тесто вмешайте соль, яйцо и растительное масло.

Гранат очистите и разделите на зерна. Киви и бананы нарежьте тонкими кольцами. Сыр натрите на терке и соедините с зернами граната. Отварное мясо и сухари пропустите через мясорубку, смешайте, посолите, поперчите и разделите фарш на две части.

На противень уложите тесто, придайте нужную форму и выложите на него часть фарша. На фарш, чередуя, уложите кусочки киви, банана и остатки фарша. Все это посыпьте тертым сыром и украсьте остатками фруктов, поставьте в духовку и выпекайте 20 минут при температуре 220°С.

Полезные советы

В пиццу с мясом и рыбой лучше добавлять маринованные овощи.

«Морские дары»

Требуется: яйцо, по 50 г сахара и растительного масла, щепотка соды, 3 ст. л. измельченных грецких орехов, 15 г дрожжей, 250 мл теплого молока, 200 г муки, 15 г изюма, 10 г сливочного масла.

Для начинки: 150 г сыра, 90 г сметаны, 50 г томатной пасты, 100 г мяса креветок, соль, пучок петрушки.

Способ приготовления. Яйца разотрите с сахаром, добавьте соду, тертые орехи и растительное масло. Дрожжи разведите теплым молоком, всыпьте сахар и поставьте в тепло. Муку просейте, соедините с разведенными дрожжами и опять поместите в тепло на 15—20 минут. Затем добавьте к опаре соль, изюм и сливочное масло, перемешайте, выложите на противень, раскатайте в форме лепешки.

Сыр натрите на терке, соедините со сметаной и томатной пастой. Мясо креветок измельчите и смешайте с сырной массой. Фарш выложите на тесто и поставьте в духовку, разогретую до 200°С, на 20 минут. Готовую пиццу украсьте несколькими целыми креветками и зеленью петрушки.

«Палитра»

Требуется: 20 г дрожжей, 250 г маргарина или сливочного масла, 80 г сахара, 500 мл молока, 200 г муки, соль.

Для начинки: 3 моркови, 5 картофелин, кабачок, 250 г консервированной кукурузы, 120 г сыра.

Способ приготовления. Растопите пачку маргарина, добавьте к нему сахар, соль, молоко и подогрейте. Муку смешайте с дрожжами и соедините с подогретой массой. Замесите тесто и поместите его в теплое место на 20 минут. По истечении этого времени выложите его на противень и сформуйте из него тонкую лепешку.

Отварите морковь, картофель и кабачок и мелко порежьте. Консервированную кукурузу смешайте с плавленым сыром. На тесто уложите слоями тертый картофель, морковь, кабачок, чередуя с сырным слоем. Полейте все остатками плавленого сыра, смешанного с кукурузой. Пиццу запекайте в разогретой до 220°С духовке 10 минут.

Домашняя пиццерия

Железные листы и противни можно очистить от ржавчины мелким песком при помощи разрезанной картофелины. Таким же способом можно очистить и другую посуду.

По-китайски

Требуется: 260 г муки, 1—2 яйца, 250 г молока, щепотка соды, 60 г растительного масла, соль.

Для начинки: 500 г риса, 3 ст. л. тертых грецких орехов, филе соленой сельди.

Способ приготовления. Муку соедините с яйцом, молоком, содой, солью и растительном маслом, размешайте и поместите на несколько минут в холодильник. Затем достаньте, несколько раз раскатайте и снова положите в холодильник. Через 15—20 минут раскатайте тесто на противне в виде тонкой лепешки.

Отварите рис и смешайте его с тертым орехом. Филе соленой сельди мелко порежьте и добавьте в рисовую массу. Сыр натрите на терке. На лепешку из теста уложите рисовую начинку и посыпьте все сыром. Пиццу выпекайте в разогретой до 200°С духовке 20—25 минут.

«Речные мотивы»

Требуется: 250 г сливочного масла или маргарина, 150—200 г муки, 2 яйца, соль.

Для начинки: 10—15 раков, 6—8 яиц, 120 г сыра, несколько стручков зеленого горошка.

Способ приготовления. Сливочное масло или маргарин натрите на терке, соедините с мукой и порубите ножом. В эту массу добавьте яйца и соль. Раскатайте тесто несколько раз и положите в морозилку.

Раков отварите и разделайте, мясо мелко порубите. Яйца отварите и отделите белки от желтков. Яичные белки натрите на крупной терке. Сыр натрите на терке и смешайте с желтком. Тесто тонко раскатайте и уложите на противень, на него тонким слоем разложите мясо раков, следом тертые яичные белки и еще один слой мяса. Пиццу посыпьте смесью сыра и яичного желтка, украсьте зеленым горошком и кусочками раковой шейки, поставьте в разогретую до 200°С духовку и выпекайте 20 минут.

«Воздушные замки»

Требуется: 15 г дрожжей, 250 г воды или молока, щепотка соды, яйцо, 2—3 ст. л. мускатного ореха, 20—25 г сливочного масла, 250 г муки, 90 г сахара, соль.

Для начинки: 5 морковок, 125 г творога, яйцо, 100 г свиного мяса, несколько сухарей, 115 г плавленого сыра, клубника, перец.

Способ приготовления. Дрожжи разведите теплой водой или молоком, смешайте с сахаром и поместите в теплое место. Затем в опару добавьте яйцо, соль, соду, тертый мускатный орех, муку, масло и тщательно перемешайте. Еще раз поместите опару в теплое место, чтобы оно как следует подошло.

Отварите морковь и натрите на терке. Творог пропустите через мясорубку, посолите, добавьте взбитое яйцо и тщательно перемешайте. В творожную массу введите тертую морковь и еще раз перемешайте. Свинину отварите, пропустите вместе с сухарями через мясорубку, поперчите, посолите и перемешайте.

На раскатанное на противне тесто выложите творожную массу, на нее – мясной фарш и полейте все плавленым сыром. Сверху украсьте ягодами клубники и поставьте в духовку, разогретую до 200°С. Выпекайте 15 минут.

Полезные советы

Чтобы мороженая рыба (мясо) для пиццы оттаяла, положите ее в кастрюлю и держите при нормальной комнатной температуре (18—20°С), но не ставьте ее в теплое место и не заливайте водой, иначе она потеряет вкус и питательные свойства. Можно разделывать и не до конца оттаявшую рыбу (мясо).

«Грибной дождик»

Требуется: 300 г дрожжевого или слоеного теста.

Для начинки: 7—8 яиц, кочан капусты, 200 г зеленого горошка, 150 г свежих грибов, 160 г сыра, 50 г томатной пасты, соль.

Способ приготовления. Яйца отварите и натрите на терке. Капусту нашинкуйте, посолите и потушите. Отдельно потушите зеленый горошек и грибы. Сыр натрите на терке и разделите на две части. В одну добавьте томат, а в другую – тертое яйцо. На противень уложите тесто, раскатайте в тонкую лепешку, на нее выложите тушеную капусту и посыпьте яично-сырной массой. Сверху уложите тушеные грибы и горошек и нанесите оставшуюся сырную массу. Пиццу поместите на 25 минут в духовку, разогретую до 200˚С.

«Принцесса и рыцарь»

Требуется: 250 мл молока, 15—20 г дрожжей, 60—70 г сахара, 90 г растительного масла, 200 г муки.

Для начинки: 150 г сыра, 20—25 г красной и черной икры, 5 помидоров, 3 огурца, 6 редисок, 150 г колбасы, 20 г сливочного масла.

Способ приготовления. Подогрейте молоко, разведите в нем дрожжи, добавьте сахар, соль, яйца, масло и как следует размешайте. Затем постепенно всыпьте муку, тщательно размешайте и поставьте в теплое место на 1—2 часа. Сыр натрите на терке и разделите на две части. Одну смешайте с красной икрой, другую – с черной. Помидоры, огурцы и редис нарежьте кольцами. Колбасу обжарьте на сливочном масле.

На противень уложите тесто, на него, чередуя, выложите кольца редиса, огурца, колбасы и помидоров. Поставьте пиццу на 5—6 минут в духовку, разогретую до 220°С. Затем на горячую пиццу нанесите сырные массы так, чтобы черные и красные икринки располагались по поверхности, чередуясь.

Интересные факты

Общеизвестно, что пиццу посыпают различными травами. Но знаете ли вы, что на родине пиццы, в Италии, чаще всего это блюдо посыпают душицей и базиликом?

«Глаз дракона»

Требуется: 200 г муки, яйцо, 250 г молока, 90 г сахара, соль.

Для начинки: 5—6 яиц, 150 г колбасы, 2 редиса, 4 моркови, 5 помидоров, 3 огурца, кочан капусты, 150 г сыра, 2 стакана винограда, 1 стакан красной смородины.

Способ приготовления. Муку просейте горкой на стол, сделайте в центре углубление, влейте туда теплое молоко, вбейте яйцо, положите соль и сахар. Тщательно перемешайте тесто и поместите его в холодильник.

Приготовьте омлет. Отдельно обжарьте колбасу и потушите овощи. Тесто раскатайте тонким слоем, уложите на противень и поместите на него омлет. Уложите на омлет тушеные овощи и посыпьте все тертым сыром, смешанным с ягодами винограда и красной смородины. Пиццу поместите в разогретую до 150°С духовку и выпекайте 10 минут.

«Двойняшки»

Требуется: 200 г муки, яйцо, 250 мл молока, щепотка соды, 150 г сливочного масла, соль.

Для начинки: 200 г сыра, 8 абрикосов, 150 г творога, 2 стакана вишни без косточек, 160 г колбасы, 10—15 г сливочного масла, 4 яйца, пучок зеленого лука.

Способ приготовления. Муку соедините с яйцом, молоком, размягченным сливочным маслом, содой и солью и тщательно вымеси. Сыр натрите на терке и смешайте с мякотью абрикоса. Творог пропустите через мясорубку, смешайте с мякотью вишни и сахаром. Колбасу мелко нарежьте и обжарьте на сливочном масле, отдельно приготовьте омлет с зеленым луком.

На тесто, раскатанное тонким слоем на противне, ровным слоем уложите колбасу, сверху поместите омлет. Одну половинку пиццы покройте сырно-абрикосовой массой, а другую – творожно-вишневой и поместите на 15—20 минут в духовку, разогретую до 150°С. Горячую пиццу украсьте половинками абрикосов и вишней.

«Гости на пороге»

Требуется: 20 г дрожжей, 120 мл молока, 50 г сахара, 250 г муки, яйцо, сода, 90 г растительного масла, соль.

Для начинки: 250 г сушеных грибов, 5 луковиц, 4 зубчика чеснока, сахар, соль, перец, 80 г растительного масла, пучок укропа, 150 г сыра.

Способ приготовления. Дрожжи размешайте в теплом молоке с добавлением сахара и муки. Опару поместите в теплое место или чем-нибудь накройте на 10—15 минут. Когда тесто немного подойдет, добавьте в него яйца, соль, соду и растительное масло и, размешав, оставьте еще на 10 минут подходить.

Грибы отварите и пропустите через мясорубку, лук мелко порежьте и обжарьте на растительном масле. Чеснок потолките и добавьте вместе с луком к грибам. Грибной фарш посолите, поперчите и обжарьте еще 5—6 минут.

Тесто раскатайте тонким слоем, поместите на посыпанный мукой противень и выложите на него грибной фарш. Сыр растопите, смешайте с укропом, полейте им пиццу и поместите ее в разогретую до 200°С духовку на 10—15 минут.

Полезные советы

Мороженую рыбу для тепловой обработки поместите для хранения в морозильную камеру холодильника, завернув в чистую бумагу. Охлажденную рыбу сначала выпотрошите и разместите вне морозилки.

«Итальяночка»

Требуется: 150 г муки, яйцо, сода, 100 г сливочного масла, соль.

Для начинки: 4 баклажана, 90 г растительного масла, 5—7 морковок, 60 г майонеза, 150 г сыра, 6 яиц, 60—80 г горчицы, сок лимона, соль, перец.

Способ приготовления. Муку соедините с молоком, яйцом, солью, содой и размягченным сливочным малом, тщательно вымеси и поместите в холодильник на 5—6 минут. Баклажаны очистите, нарежьте кружочками и обжарьте в растительном масле. Морковь натрите на терке и смешайте с майонезом и тертым сыром, поперчите. Яйца отварите, мелко порежьте и смешайте с горчицей. На противень уложите тонко раскатанное тесто, на него – тушеные баклажаны, полейте яично-горчичной смесью. Морковь выложите поверх этой массы и полейте все соком лимона. Поставьте в духовку, разогретую до 200°С, на 10 минут.

«Осенний сон»

Требуется: по 250 г молока и муки, яйцо, 90 г растительного масла, щепотка соды, соль.

Для начинки: кочан капусты, 5 морковок, 4 огурца, 90 г растительного масла, 250 г сыра, 3 головки лука, соль.

Способ приготовления. Тщательно смешайте молоко, яйцо, растительное масло, соду, добавьте просеянную муку и вымесите тесто, поместите его в холодильник на 10 минут. Затем раскатайте в тонкую лепешку на противне. Капусту нашинкуйте, морковь натрите на терке, огурцы мелко порежьте. Овощи смешайте, посолите и заправьте растительным маслом. Сыр натрите на терке и соедините с овощным салатом. Лепешку из теста наполните сырно-овощным фаршем. Пиццу поместите в духовку, разогретую до 150˚С, на 25—30 минут, затем выньте и посыпьте кольцами репчатого лука.

Интересные факты

Одним из основных компонентов пиццы является сыр. И именно он придает особый, своеобразный вкус португальской пицце. Дело все в том, что в Португалии очень популярны сыры домашнего приготовления, которые варят с добавлением одного из видов чертополоха.

«Воспоминания о лете»

Требуется: яйцо, по 100 г сливочного масла и творога, 150 г муки, соль.

Для начинки: по 100 г квашеной капусты и колбасы, по 4 луковицы и кислых яблока, 150 г сыра, пучок зелени.

Способ приготовления. Яйцо взбейте с солью и сливочным маслом, добавьте пропущенный через мясорубку творог и тщательно перемешайте. Постепенно всыпьте в тесто просеянную муку и вымесите творожное тесто. Поместите его на 10 минут в холодильник. Квашеную капусту отожмите, лук мелко порежьте. Яблоко очистите, удалите из него сердцевину и натрите на терке. Колбасу нарежьте мелкими кубиками и соедините с квашеной капустой и луком. Сыр натрите на терке и соедините с зеленью.

Тесто уложите на противень и придайте ему нужную форму. Подготовленную начинку равномерно выложите на тесто и посыпьте все тертым сыром. Посолите, поперчите и поместите пиццу в духовку на 10—15 минут. Выпекайте при температуре 200°С 30 минут.

«Принцесса на горошине»

Требуется: яйцо, 250 мл молока, 90 г растительного масла, 150—200 г муки, 30 г лимонной цедры, соль.

Для начинки: 5 картофелин, по 4 моркови и огурца, по 3 зеленых яблока, киви и луковицы, 150 г квашеной капусты, 250 г консервированного горошка, 90 г растительного масла, соль, 150 г плавленого сыра.

Способ приготовления. Яйцо взбейте с молоком, солью и растительным маслом, добавьте муку и тщательно вымесите. В тесто введите кусочки лимонной цедры, поместите его в холодильник на 10 минут. Отварите и мелко порежьте картофель и морковь. Яблоко очистите от семян и натрите на терке. Огурцы и лук нарежьте кольцами, капусту промойте водой и отожмите. Все смешайте, положите консервированный горошек, растительное масло и соль.

Начинку выложите на подготовленное тесто и полейте плавленым сыром и соком киви. Пиццу поместите на 20 минут в разогретую до 200°С духовку, затем украсьте кольцами киви.

Полезные советы

Рыба будет хорошо чиститься, если ее слегка потереть уксусом и оставить так на некоторое время.

«Бармен»

Требуется: 200 г муки, щепотка соды, яйцо, 250 мл молока, 100 г сливочного масла, соль.

Для начинки: 6 картофелин, вилок капусты, пучок зеленого лука и петрушки, 100 г вина, 150 г сыра, соль.

Способ приготовления. Муку просейте, смешайте с солью, содой. Яйцо взбейте с молоком и сливочным маслом, медленно соедините с мукой. Вымесите тесто и поместите его на 15 минут в холодильник.

Картофель отварите и нарежьте кубиками. Капусту разделите на отдельные листья и ошпарьте, затем мелко порубите. Лук и зелень нашинкуйте. Все перемешайте, посолите, заправьте вином и оставьте настояться.

Тесто тонко раскатайте, уложите на противень и смажьте майонезом. С овощной начинки слейте сок и уложите ее на тесто. Сыр слегка подогрейте, добавьте немного вина и полейте этим соусом пиццу. Выпекайте в разогретой до 150˚С духовке 20 минут.

«Золото кулинарии»

Требуется: 250 мл молока, 15 г дрожжей, 50—70 г сахара, 200 г муки.

Для начинки: по 3 моркови, яйца и луковицы, 4 картофелины, свекла, головка чеснока, пучок петрушки, 150 г сыра, 100 г маринованных слив, 60 г растительного масла, соль.

Способ приготовления. Подогрейте молоко, соедините его с дрожжами и сахаром и поставьте в теплое место. Через 10 минут соедините опару с мукой и тщательно вымесите. Оставьте настояться. Отварите морковь, картофель, свеклу и яйца. Лук, чеснок и зелень мелко порубите. Овощи натрите на терке и смешайте с зеленью. Сыр натрите на терке и смешайте с мелко порубленными маринованными сливами.

Раскатанное тесто уложите на противень. Нарезанные овощи уложите на тесто, посолите, сбрызните растительным маслом и посыпьте сырной массой. Пиццу поместите в разогретую до 150°С духовку и выпекайте 15 минут.

«Любимый друг»

Требуется: 250 мл молока, яйцо, 90 г растительного масла, щепотка соды, 200 г муки, соль.

Для начинки: 6 болгарских перцев, 2 стакана зеленого горошка, 90 г майонеза, 5 помидоров, 3 луковицы, морковь, 60 г растительного масла, упаковка сосисок, 150 г сыра, соль.

Способ приготовления. Перемешайте молоко, соль, яйцо, растительное масло, добавьте просеянную муку и соду. Вымесите тесто и поместите его в холодное место на 10 минут. Перец очистите от семян и варите 5 минут. Зеленый горошек потушите в майонезе. Болгарский перец, помидоры, лук и морковь мелко пошинкуйте и перемешайте. Добавьте к овощной начинке соль и масло и разделите ее на две части. Сосиски отварите и мелко порежьте.

На раскатанное на противне тонким слоем тесто уложите начинку из овощей, на нее поместите ровным слоем тушеный горошек, затем остатки начинки. Пиццу посыпьте тертым сыром и мелко нарезанными сосисками, поместите на 20—30 минут в разогретую до 120°С духовку и выпекайте до образования румяной корочки.

Домашняя пиццерия

Каждый настоящий ценитель пиццы непременно должен иметь в своем обиходе все необходимое для ее приготовления. Это и разнообразной формы ножи, каждый из которых предназначен для работы с определенными продуктами, отдельный – для разрезания готовой пиццы, имеющий небольшое колесико, позволяющее нарезать ее ровно и красиво. В обиходе должны иметься лопаточки для снятия готовой выпечки с противня, противни или формочки для выпечки пиццы – любой формы, размера и высоты.

«Дворянка»

Требуется: 50 мл молока, 90 г растительного масла, 250 г муки, щепотка соды, соль.

Для начинки: 6 помидоров, 200 г сыра, 2 головки чеснока, 90 г майонеза, 8 зеленых яблок, сок лимона, пучок зелени.

Способ приготовления. Молоко, яйца, соль и масло смешайте, добавьте муку и соду и вымесите тесто. Помидоры нарежьте кружочками, сыр натрите на терке и смешайте с чесноком и майонезом. Положите эту смесь на каждую дольку помидора. Яблоки натрите на терке и смешайте с лимонным соком и тертым сыром. На раскатанное на противне тесто уложите сначала дольки помидоров, на них – яблоки и посыпьте все это зеленью. Пиццу поместите в разогретую до 150˚С духовку и выпекайте 15 минут.

Мини-пицца

Требуется: 15 г сухих дрожжей, 400 г муки, 250 мл воды, 60 г растительного масла, соль.

Для начинки: 200 г маринованных помидоров, зубчик чеснока, 20 г тимьяна и базилика, 120 г растительного масла, 50 г салями, 125 г свежих шампиньонов, 140 г томатной пасты, болгарский желтый перец, луковица, 150 г мягкого сыра, 3 оливки.

Способ приготовления. Муку всыпьте в кастрюлю и смешайте с дрожжами. Затем введите воду, масло, соль и вымесите тесто миксером до однородного состояния. Дайте ему подойти. Помидорки разрежьте пополам и удалите семена. В томатный сок положите крупно нарубленный чеснок, тимьян, базилик, масло, томатную пасту и все хорошо взболтайте. Шампиньоны очистите и нарежьте дольками. Перец промойте, удалите семена, нарежьте соломкой. Лук нарежьте кольцами, а сыр – ломтиками.

Тесто разделите на 12 порций, каждой придайте форму пиццы (диаметром 8—10 см). На тесто выложите все компоненты, полейте приготовленным томатным соусом. Запекайте по 4 порции в микроволновой печи при 180°С около 12 минут.

Интересные факты

Знаете ли вы, что некоторые виды ветчины, копченостей и колбас не пригодны для приготовления пиццы, поскольку в них содержатся нитраты и нитриты, которые при нагревании, смешиваясь с солями, превращаются в нитрозамины – химические соединения, очень опасные для здоровья?

По-сицилийски

Требуется: 450 г муки, 20 г сухих дрожжей, 300 г воды, 60 г растительного масла, 2 яйца.

Для начинки: 40 г сливочного масла, 12 г томатного соуса, 100 г сыра, по 2 сладких перца и луковицы, 4 яйца, соль.

Способ приготовления. Муку смешайте с дрожжами, добавьте воды, соли, растительного масла, 2 желтка. Вымесите тесто до однородного состояния и поставьте в теплое место, дайте подойти 25—30 минут. Взбейте 4 яйца, добавьте растертое с белками сливочное масло, соль. Перец очистите от семян и нарежьте кольцами. Лук порежьте так же. Сыр натрите на крупной терке.

Из теста сформуйте пиццы. Выложите на них начинку. Сначала часть яичной массы, сверху перец, лук, затем остальную часть яичной массы, посыпьте сыром и залейте томатным соусом. Выпекайте в духовке 10 минут при температуре 220°С

Из сыра «Эмменталь»

Требуется: 200 г муки, 100 г сливочного масла, яйцо.

Для начинки: 200 г сыра «эмменталь», 150 г сливок, 4 помидора, 200 г растительного масла, 100 мл уксуса, 2 яйца, соль, перец.

Способ приготовления. Перемешайте муку, сливочное масло, яичный желток и соль. Замесите тесто. Охладите в течение 30 минут. Сыр натрите на терке. Соедините сливки и яйцо, добавьте сыр. Посолите, поперчите. Из теста сделайте 4 лепешки, положите на них сырную начинку. Помидоры нарежьте дольками, положите поверх начинки. Из растительного масла и уксуса сделайте соус, посолите и поперчите. Полете соусом помидоры. Разогрейте духовку до 200°С и выпекайте пиццы 10—12 минут.

«Болонья»

Требуется: 240 г муки, 150 мл теплой воды, 20 г сухих дрожжей, 120 г сливочного масла, 2 яйца.

Для начинки: 40 г репчатого лука, 2 помидора, 50 г томатного соуса, 130 г сыра, зелень, соль, молотый черный перец.

Способ приготовления. Муку смешайте с дрожжами, добавьте теплую воду, 100 г сливочного масла, соль. Поставьте в теплое место на 30 минут. Яйца разотрите с маслом. Нарежьте лук кольцами, помидоры – дольками. Натрите сыр. Из теста на противне сформуйте 4 пиццы. Выложите сначала яичную массу, посыпьте сыром. Потом лук и помидоры, посолите, поперчите, посыпьте сыром и залейте соусом. Поставьте в духовку, разогретую до 150°С, и выпекайте 20 минут. Выпеченные пиццы посыпьте зеленью.

Полезные советы

Во время варки рыбы не давайте воде сильно кипеть. А если в воду, в которой она варится, добавить немного свежего молока, исчезнет сильный рыбный запах, а рыба будет мягче и вкуснее.

По-лионски

Требуется: 400 г муки, 250 мл воды, 60 г растительного масла, 20 г сухих дрожжей, соль.

Для начинки: по 8 яиц и помидоров, 50 г томатного соуса, 140 г мягкого сыра, перец, укроп, пучок петрушки, 2 луковицы.

Для соуса: 200 г куриного филе, 120 г сливок, специи, соль.

Способ приготовления. Замесите дрожжевое тесто. Поставьте на 20—30 минут в теплое место. Взбейте яйца, добавьте соль, перец. Помидоры порежьте дольками. Лук мелко порубите. Сыр нарежьте ломтиками. Для мясного соуса куриное филе пропустите через мясорубку, введите молоко или сливки, соль, специи. Тесто разделите на 10 порций, на противне сформуйте пиццы. На тесто положите взбитые яйца, лук и ломтики сыра. Залейте мясным соусом. Положите помидоры, посыпьте сыром и залейте томатным соусом. Выпекайте в духовке при 160—180°С 10—12 минут. Достаньте, посыпьте зеленью.

Рыбная, с сыром

Требуется: 300 г муки, 200 мл воды, 15 г сухих дрожжей, соль.

Для начинки: 100 г рыбного филе, 3 луковицы, 5 помидоров, 120 г голландского сыра, 100 г шампиньонов, соль, кориандр, перец, укроп.

Способ приготовления. В муку добавьте сухие дрожжи, разбавьте теплой водой, посолите. Замесите тесто и поставьте его в теплое место на 30 минут. Рыбное филе порежьте кусочками, посолите, поперчите, посыпьте кориандром. Очистите лук и нарежьте его кольцами. Грибы порежьте мелко. Сыр натрите на крупной терке. Помидоры очистите от кожицы и пропустите через мясорубку, посолите, добавьте укроп. На противне раскатайте 4 лепешки, положите на них кусочки рыбы, лук, шампиньоны, сверху сыр и залейте соусом из свежих помидоров. Выпекайте в духовке при 150˚С 25 минут.

Интересные факты

Опасность пиццы для здоровья можно свести до минимума, если внимательно отнестись к качеству продуктов, используемых для начинки. В настоящее время при изготовлении варено-копченых продуктов обязательно добавляют витамин С, который предотвращает образование опасных для жизни нитрозаминов.

«Класс-эконом»

Требуется: 300 г готового дрожжевого теста.

Для начинки: 3 свежих помидора, головка репчатого лука, 150 г сыра, 30 г майонеза, соль.

Способ приготовления. Тесто раскатайте в круглую лепешку, переложите на противень, присыпанный мукой, и поставьте ненадолго в теплое место для поднятия. Для начинки помидоры залейте кипятком, снимите с них кожицу и чуть посолите. Лук порежьте тонкими кольцами. Сыр натрите на мелкой терке и поставьте подсушиться в теплое место. На готовое тесто равномерно намажьте майонез, на него выложите томатную массу и кольца лука, все тщательно засыпьте сыром. Запекайте в горячей духовке при температуре 180—200°С. Через 5 минут газ убавьте, чтобы пицца не подгорела.

С разными сортами сыра

Требуется: 400 г дрожжевого теста.

Для начинки: помидор, яйцо, 90 г майонеза, головка репчатого лука, по 50 г голландского, костромского сыров и сыра «Эдам», 10 маслин, молотый черный перец.

Способ приготовления. Раскатайте тесто в тонкую круглую лепешку, осторожно переложите на противень, чуть присыпанный мукой, и поставьте в теплое место. Для начинки майонез смешайте со взбитым яйцом, помидор и лук порежьте тонкими кольцами. Сыр лучше используйте немного черствый, чтобы он легко натирался на мелкой терке. Тертый сыр еще подсушите. На готовое тесто равномерно намажьте майонезную массу, разложите кружочки помидора и лука, маслины без косточек разрежьте на половинки вдоль и тоже разложите. Все густо засыпьте тремя видами сыра. Духовку разогрейте до 180—200°С и выпекайте 30 минут.

Полезные советы

При варке рыбы, обладающей специфическим запахом (трески, камбалы, морского окуня, крупной щуки, сома, ставриды и др.), используйте для его смягчения побольше кореньев, муки и специй и добавьте на 1 л воды 1/2 стакана огуречного рассола или 50 г уксуса.

С плавленым сыром

Требуется: 300 г готового дрожжевого теста.

Для начинки: 100 г ветчины или вареной колбасы, 3 помидора, головка репчатого лука, 30 г майонеза, 2 плавленых сырка, соль, молотый черный перец.

Способ приготовления. Тесто раскатайте в круглую тонкую лепешку и осторожно перенесите на противень, присыпанный мукой, оставьте в теплом месте для расстойки. Для начинки ветчину или колбасу порежьте тонкими ломтиками, лук нашинкуйте кольцами, сырки разрежьте на аккуратные тонкие кусочки. Помидоры залейте кипятком, после этого снимите с них кожицу, разомните до однородной массы, посолите и поперчите. На готовую лепешку намажьте майонез, сверху равномерно распределите томатную массу. Ветчину и лук разложите по всей поверхности пиццы. Кусочки сыра красиво и симметрично распределите так, чтобы они занимали как можно большую площадь. Выпекайте в горячей духовке в течение 30—40 минут.

«Циферблат»

Требуется: 400 г дрожжевого теста.

Для начинки: 50 г майонеза, 1 яйцо, 2 головки репчатого лука, 200 г твердого сыра, 6 маслин и 6 оливок.

Способ приготовления. Тесто раскатайте с добавлением муки в тонкую круглую лепешку, переложите на присыпанный мукой противень и поставьте в теплое место для расстойки. Для начинки майонез тщательно смешайте со взбитым яйцом, лук порежьте тонкими кольцами, маслины и оливки очистите от косточек. Сыр натрите на мелкой терке. На готовое тесто равномерно намажьте майонезную массу, уложите кольца лука. Маслины и оливки аккуратно разложите ближе к краю теста, чередуя темные маслины и светлые оливки. Рисунок должен имитировать циферблат. Все засыпьте ровным слоем сыра. Поставьте пиццу в разогретую до 180˚С духовку и выпекайте, чуть уменьшив температуру, в течение 30—40 минут.

Домашняя пиццерия

Если хотите приготовить пиццу разных форм, но формочки у вас отсутствуют, а на противне этого сделать не удается, можете изготовить эти формочки самостоятельно. Воспользуйтесь, например, большими консервными банками из-под селедки или каких-то других продуктов. Конечно, края этих банок придется сделать ровными, удалив все зазубрины, а сами банки тщательно промойте, чтобы их запах не передавался выпечке.

На всех

Требуется: 400 г дрожжевого теста.

Для начинки: 100 г мясного фарша или любой колбасы, 30 г растительного масла, 3 помидора, 50 г майонеза, яйцо, 2 головки репчатого лука, по 8 зеленых оливок без косточек и маринованных грибов, 200 г твердого сыра, соль, молотый черный перец.

Способ приготовления. Тесто раскатайте в тонкую круглую лепешку и переложите его на противень, присыпанной мукой, поставьте в теплое место на 10—15 минут. Для начинки майонез смешайте со взбитым яйцом. Мясной фарш поджарьте в растительном масле почти до полной готовности. Колбасу нарежьте тонкими ломтиками, помидоры кружками, сыр натрите на крупной терке. На готовое тесто равномерно намажьте майонезную прослойку. Мысленно разделив поверхность пиццы на 8 одинаковых секторов, распределите фарш или колбасу, помидоры и лук. В каждый сектор положите по оливке и маринованному грибу. Всю поверхность равномерно засыпьте сыром. Выпекайте пиццу в горячей духовке в течение 35—45 минут.

Настоящая

Требуется: 400 г дрожжевого теста.

Для начинки: 100 г мясного фарша, 30 г растительного масла, 2 помидора, по 8—10 маринованных шампиньонов и оливок или маслин, 1 крупная луковица, 50 мл столового уксуса, соль, молотый черный перец.

Способ приготовления. Тесто раскатайте в тонкую круглую лепешку и оставьте на 5—10 минут для расстойки. Фарш припустите в разогретом растительном масле до полуготовности, поперчите, посолите. Помидоры обдайте кипятком, снимите с них кожицу и разомните до однородной массы, поперчите и посолите. Лук нарежьте кольцами и залейте горячим, чуть подсоленным маринадом из 1 части уксуса и 2 частей воды. Через 10 минут отбросьте его на сито. Сыр натрите на мелкой терке. На готовое тесто аккуратно и равномерно разложите остывший фарш, томатную массу, маринованный лук, оливки или маслины, грибы, разрезанные на половинки. Все засыпьте ровным слоем сыра. С помощью тонкой деревянной лопатки или доски осторожно переложите пиццу на противень и поставьте в духовку, разогретую до 180—200°С. Выпекайте, чуть уменьшив температуру, в течение 40—50 минут.

Интересные факты

Знаете ли вы, что существуют пиццы-крошки, размер которых не более 9 см в диаметре. В Италии наиболее популярны пиццы-крошки с анчоусами.

Глава 9. Пицца с начинкой ассорти

С мясом и овощами

Требуется: 250 г муки, 15 г дрожжей, 0,5 стакана воды, 150 г растительного масла.

Для начинки: по 200 г мяса и капусты, 3 помидора, по 2 луковицы, морковки и зубчика чеснока, 100 г сыра «Моцарелла», соль.

Способ приготовления. Мясо порежьте небольшими кусочками и слегка обжарьте на сковороде в растительном масле. Луковицы порежьте кольцами, морковь натрите на мелкой терке, капусту мелко нашинкуйте, помидоры порежьте толстыми кольцами. Овощи уложите на сковороду вместе с мясом и потушите 10—15 минут.

Воду подогрейте, разведите в ней дрожжи, добавьте около половины всей муки, все тщательно перемешайте. Поставьте в теплое место на 2—3 часа. После этого всыпьте оставшуюся муку и соль, перемешайте. Замесите гладкое тесто, добавьте растительное масло и все еще раз перемешайте. Посуду с тестом закройте салфеткой и поставьте в теплое место на 1,5 часа. Перемесите тесто и выложите его на противень.

На слой теста уложите начинку из мяса с овощами. Зубчики чеснока натрите на мелкой терке и высыпьте на начинку. Сбрызните все растительным маслом. Сыр натрите на терке и обсыпьте им пиццу. Выпекайте в духовке 30 минут при температуре 300°С.

С рисом и рыбой

Требуется: 500 г муки, 30 г дрожжей, 2/3 стакана воды, 200 г растительного масла, соль.

Для начинки: 200 г рыбного филе, 70 г копченой корейки, 300 г риса, 120 г овощного бульона, 30 г сметаны, по 0,5 ч. л. имбиря и шафрана.

Способ приготовления. Рис отварите в подсоленной воде, слейте воду, смешайте с мелко порезанной корейкой. Рыбное филе нарежьте тонкими ломтиками небольшого размера. Смешайте рис со сметаной, овощным бульоном и специями.

Воду подогрейте, разведите в ней дрожжи, добавьте около половины всей муки, перемешайте. Поставьте в теплое место на 2—3 часа. После этого всыпьте оставшуюся муку и соль, перемешайте. Замесите гладкое тесто, добавьте растительное масло и все еще раз перемешайте. Посуду с тестом закройте салфеткой и поставьте в тепло на 1,5 часа.

Перемесите тесто и уложите его на противень. На него выложите тонкий слой риса, затем – слой рыбы. Чередуйте слои. Начинку сбрызните растительным маслом. Выпекайте пиццу в духовке, разогретой до 250°С, 35—40 минут.

Полезные советы

Майонез для пиццы можно заменить на сметану с растертым желтком круто сваренного яйца, добавив 1 ч. л. горчицы.

С помидорами, яйцами и сыром

Требуется: 300 г муки, 25 г дрожжей, 2 яйца, 170 мл молока, 90 г растительного масла, соль.

Для начинки: 6 помидоров, 200 г сыра, 4 яйца, 90 г сметаны,

Способ приготовления. Помидоры порежьте кружочками, сыр натрите на крупной терке. В теплое молоко положите дрожжи и разведите их. Всыпьте половину муки и замесите жидкое тесто, перемешайте и поставьте в тепло на 2,5 часа. После этого добавьте оставшуюся муку, яйца, соль и перемешайте. Замесите тесто, влейте растительное масло, вымешивайте до гладкого однородного состояния. Поставьте подходить в тепло на 1—1,5 часа. Когда тесто поднимется, обомните его и выложите на противень.

На слой теста уложите слой кружочков помидоров, посыпьте их тертым сыром. Взбейте вилкой яйца с солью, половину получившейся массы вылейте на помидоры. Уложите еще один слой помидоров, сыра, залейте яйцами. Следующий слой помидоров обмажьте сметаной. Поставьте пиццу в духовку, разогретую до 250˚С, и выпекайте 40 минут.

С рисом и овощами

Требуется: 250 г муки, 0,5 стакана воды, 2 яйца, 15 г дрожжей, 120 г растительного масла.

Для начинки: 300 г риса, 200 г капусты, по 3 сладких перца и помидора, 100 г кабачков, 2 луковицы, по 100 г сливочного масла и сыра «Эмменталь», соль.

Способ приготовления. Рис отварите в подсоленной воде до полуготовности. Капусту мелко нашинкуйте, сладкий перец порежьте кружочками, луковицы нарежьте кольцами, кабачок – небольшими кусочками, помидоры – толстыми кружочками. Овощи уложите на сковороду с хорошо разогретым маслом, посолите, смешайте с рисом, накройте и тушите 15 минут.

Воду подогрейте, разведите в ней дрожжи, добавьте около половины всей муки, все тщательно перемешайте. Поставьте в теплое место на 2—3 часа. После этого всыпьте оставшуюся муку, влейте яйца и перемешайте. Замесите гладкое тесто, добавьте растительное масло и все еще раз перемешайте. Закройте салфеткой и поставьте в тепло на 1,5 часа.

Перемесите тесто и на противне раскатайте в тонкую лепешку, на нее выложите начинку, посыпьте ее тертым сыром, сбрызните небольшим количеством растительного масла и поставьте в разогретую до 200°С духовку на 20 минут.

Интересные факты

Сейчас нельзя точно определить время и место происхождения пиццы, так как эта тайна «скрыта во мраке веков», но некоторые ученые считают, что она возникла примерно в четвертом тысячелетии до нашей эры в Древнем Египте, когда впервые появились дрожжи и кисломолочное тесто.

С курицей и помидорами

Требуется: 300 г муки, 25 г дрожжей, 250 мл молока, 2 яйца, 90 г растительного масла, соль.

Для начинки: 200 г куриного мяса, 6 помидоров, 100 г сыра, 4 зубчика чеснока, по 50 г сливочного масла и маслин, 2 луковицы.

Способ приготовления. Куриное мясо порежьте на небольшие кусочки. Помидоры нарежьте кружочками. Луковицы порежьте кольцами, немного обжарьте лук в масле. Маслины очистите от косточек. Чеснок натрите на мелкой терке.

В теплое молоко положите дрожжи и разведите их. Всыпьте половину муки и замесите жидкое тесто. Перемешайте и поставьте в тепло на 2,5 часа. После этого добавьте оставшуюся муку, яйца, соль и перемешайте. Замесите тесто, влейте растительное масло, все перемешайте до гладкой однородной массы. Поставьте подходить в тепло на 1—1,5 часа. Когда оно поднимется, обомните его и уложите на противень в виде тонкой лепешки.

На тесто выложите кусочки курицы, прокладывая между слоями мяса обжаренный лук и кружочки помидоров, обсыпанные тертым чесноком. Сбрызните начинку растительным маслом и посыпьте тертым сыром. Поставьте в разогретую до 220°С духовку на 15 минут.

С рыбой и овощами

Требуется: 300 г муки, 25 г дрожжей, 0,5 стакана воды, 90 г растительного масла.

Для начинки: по 100 г филе камбалы и трески, по 3 красных сладких перца и моркови, 5 помидоров, 200 г цуккини, 2 луковицы, 120 г сливочного масла, имбирь, красный жгучий перец, 50 г сыра, соль.

Способ приготовления. Цуккини порежьте небольшими кусочками. Лук очистите и нарежьте кольцами, морковь натрите на мелкой терке. Лук, морковь и цуккини выложите на сковороду с растопленным маслом, потушите около 10 минут, добавьте нарезанный кольцами сладкий перец, всыпьте имбирь и молотый красный перец. Тушите под крышкой еще 5 минут. Филе рыбы порежьте на мелкие кусочки, немного посолите и перемешайте. Добавьте тушеные овощи к рыбе и все еще раз перемешайте.

Воду подогрейте, разведите в ней дрожжи, добавьте около половины всей муки, перемешайте. Поставьте в тепло на 2—3 часа. Всыпьте оставшуюся муку и опять перемешайте. Замесите гладкое тесто, влейте растительное масло и все еще раз перемешайте. Закройте салфеткой и поставьте в тепло на 1,5 часа. Перед выпечкой перемесите.

Уложите тесто на противень и придайте ему форму тонкой лепешки. На нее выложите начинку из рыбы и овощей, сверху уложите порезанные крупными кольцами помидоры. Посыпьте все натертым на мелкой терке сыром и сбрызните растительным маслом. Накройте противень листом фольги и поставьте в разогретую до 200°С духовку на 15 минут.

Полезные советы

Чтобы вареное или жареное мясо в пицце не теряло аромата и вкусовых качеств, не надо солить его непосредственно перед варкой или жареньем, так как соль вызывает преждевременное выделение мясного сока. Мясо в пицце после этого может оказаться слишком жестким и невкусным. Желательно варить и жарить мясо для пиццы незадолго до выпекания ее самой.

С мясом и баклажанами

Требуется: 250 г муки, 15 г дрожжей, 120 мл молока, 2 яйца, 100 г сливочного масла.

Для начинки: 2 баклажана, по 100 г мяса и сыра, 3 помидора, 60 г сметаны, 130 г растительного масла, 2 зубчика чеснока, соль.

Способ приготовления. Мясо нарежьте небольшими кусочками и слегка обжарьте на сковороде в растительном масле. Баклажаны очистите, порежьте кружочками, уложите на сковороду, на которой жарилось мясо. Чеснок натрите на мелкой терке. Баклажаны посыпьте чесноком, смажьте сметаной и тушите под крышкой на небольшом огне около 10 минут.

В теплом молоке разведите дрожжи. Всыпьте половину муки и замесите жидкое тесто. Перемешайте и поставьте в тепло на 2,5 часа. После этого добавьте оставшуюся муку, яйца и опять перемешайте, влейте растопленное масло, месите до гладкого однородного состояния. Поставьте подходить в тепло на 1—1,5 часа. Когда оно поднимется, обомните его и выложите на противень в форме тонкой лепешки.

На тесто слоями уложите поджаренное мясо, кружочки тушеных баклажанов и свежих помидоров. Посыпьте тертым сыром. Поставьте пиццу в горячую духовку.

С мясом и грибами

Требуется: 2 яйца, 300 г муки, 25 г дрожжей, 0,5 стакана воды, 120 г растительного масла, соль.

Для начинки: 300 г мяса, по 3 луковицы и помидора, по 100 г грибов и сливочного масла, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления. Мясо пропустите через мясорубку, фарш посолите и поджарьте в растопленном масле. Лук мелко порежьте. Грибы порежьте, поджарьте на сковороде с луком. Смешайте поджаренный фарш с луком и грибами. Яйца сварите вкрутую, мелко порубите и всыпьте в начинку. Смешайте.

Воду подогрейте, разведите в ней дрожжи, добавьте около половины всей муки, перемешайте. Поставьте в теплое место на 2—3 часа. После этого всыпьте оставшуюся муку и соль, перемешайте. Замесите гладкое тесто, добавьте растительное масло и еще раз перемешайте. Закройте салфеткой и поставьте в тепло на 1,5 часа.

Перемесите тесто и выложите его на противень, придайте ему форму лепешки. На тесто выложите начинку из мяса и грибов, сверху уложите порезанные крупными кольцами помидоры, сбрызните пиццу растительным маслом. Выпекайте в разогретой до 250°С духовке 20 минут.

Домашняя пиццерия

Если у вас отсутствует жаровой шкаф, можете готовить пиццу на сковороде. Заранее как следует прогрейте и смажьте ее жиром и только потом кладите на нее заготовку. После выпекания сковороду вымойте горячей водой с мылом, это поможет удалить остатки жира. Пригоревшие остатки пищи можно удалить при помощи сухой соли.

С овощами и орехами

Требуется: 300 г муки, 2 яйца, 180 мл молока, 60 г растительного масла, 25 г дрожжей, соль.

Для начинки: по 100 г картофеля, кольраби и моркови, луковица, молотый перец, молотый мускатный орех, яйцо, по 120 г сметаны, грецких орехов и сливочного масла.

Способ приготовления. Картофель порежьте небольшими кубиками. Луковицы очистите и порежьте кольцами, морковь и кольраби натрите на мелкой терке. Орехи истолките. Растопите масло, уложите в него овощи, немного посолите их и добавьте черный перец и мускатный орех. Тушите под крышкой на небольшом огне около 10 минут. Немного остудите, добавьте сырое яйцо и грецкие орехи, все тщательно перемешайте.

В теплом молоке разведите дрожжи. Всыпьте половину муки и замесите жидкое тесто. Перемешайте и поставьте в тепло на 2,5 часа. После этого добавьте оставшуюся муку, яйца, соль и перемешайте. Замесите тесто, влейте растительное масло, вымесите до гладкой однородной массы. Поставьте подходить в тепло на 1—1,5 часа. Когда тесто поднимется, обомните его, выложите на противень, придайте ему форму лепешки.

На слой теста уложите овощную начинку, смажьте ее сметаной. Выпекайте в духовке, разогретой до 250°С, 25 минут.

С печенью и гречневой кашей

Требуется: 500 г муки, 2 яйца, 30 г дрожжей, 1 стакан воды, 10 г растительного масла, соль.

Для начинки: 200 г печени, 250 г гречневой крупы, 2 луковицы, 100 г сливочного масла, 2 яйца, базилик, тимьян.

Способ приготовления. Сварите рассыпчатую гречневую кашу. Печень порежьте на небольшие кусочки и поджарьте в масле с луком. Сварите вкрутую 2 яйца. Смешайте кашу, печень с луком, нарезанные яйца, немного соли, базилик и тимьян.

Воду подогрейте, разведите в ней дрожжи, добавьте около половины всей муки, перемешайте. Поставьте в теплое место на 2—3 часа. После этого всыпьте оставшуюся муку, вбейте яйца и посолите, перемешайте. Замесите гладкое тесто, добавьте растительное масло и все еще раз перемешайте. Закройте салфеткой и поставьте в тепло на 1,5 часа.

Перемесите тесто и уложите его на противень. На этот слой выложите начинку, сбрызните растительным маслом и поставьте духовку, разогретую до 250˚С, и выпекайте 20 минут.

Интересные факты

Современная история пиццы берет свое начало в Италии конца XYI века, когда городской магистрат Неаполя – одного из самых густонаселенных городов Европы того времени – решил организовать бесплатную кормежку для всех нуждающихся. Из всего множества блюд, предложенных неаполитанскими кулинарами, было решено выбрать именно пиццу как самое дешевое и быстрое в приготовлении изделие.

С цветной капустой, грибами и яйцами

Требуется: 300 г муки, 25 г дрожжей, 180 г молока, 100 г растительного масла, 2 яйца, соль.

Для начинки: по 200 г цветной капусты и грибов, 3 яйца, 100 г сыра, 4 помидора, сухой базилик, имбирь.

Способ приготовления. В теплом молоке разведите дрожжи. Всыпьте половину муки и замесите жидкое тесто. Перемешайте и поставьте в тепло на 2,5 часа. После этого добавьте оставшуюся муку, 2 яйца, соль и опять перемешайте. Замесите тесто, влейте растительное масло, вымесите до гладкого однородного состояния. Поставьте подходить в тепло на 1—1,5 часа. Когда оно поднимется, обомните его, выложите на противень, придайте ему форму лепешки.

На тесто уложите мелко нарезанную цветную капусту. Грибы порежьте и выложите на капусту, сверху уложите кружочки помидоров. Яйца взбейте вилкой с солью, сухим базиликом и имбирем. Сыр натрите на крупной терке и обсыпьте им помидоры, начинку залейте взбитым яйцом. Пиццу поставьте в духовку, разогретую до 220°С, и выпекайте 20 минут.

Из дичи или домашней птицы с грибами и рисом

Требуется: 400 г муки, 25—30 г дрожжей, 2/3 стакана воды, 120 г растительного масла, соль.

Для начинки: 300 г дичи или мяса домашней птицы, по 100 г риса и свежих грибов, 120 г сметаны, по 4 зубчика чеснока и помидора, по 120 г сыра и сливочного масла, соль.

Способ приготовления. Мясо отварите в подсоленной воде и порежьте на небольшие кусочки. Рис отварите, слейте воду. Грибы порежьте и обжарьте в масле. Зубчики чеснока натрите на мелкой терке. Смешайте мясо, рис и грибы, немного посолите, добавьте сметану и чеснок. Перемешайте.

Воду подогрейте, разведите в ней дрожжи, добавьте около половины всей муки, перемешайте. Поставьте в тепло на 2—3 часа. После этого всыпьте оставшуюся муку и соль, перемешайте. Добавьте растительное масло и вымесите гладкое тесто. Закройте салфеткой и поставьте в тепло на 1,5 часа.

Перемесите тесто, уложите его на противень в форме лепешки. На нее выложите начинку, порезанные кольцами помидоры, сбрызните растительным маслом. Посыпьте тертым сыром и поставьте в разогретую до 220°С духовку на 25 минут.

Полезные советы

Перед тем как укладывать жареное мясо на тесто, следует сбрызнуть его несколькими ложками холодной воды, а на него положите несколько кусочков сливочного масла или маргарина. В этом случае оно сохранит в пицце вкус свежезажаренного.

С курицей, тыквой и яблоками

Требуется: 400 г муки, 250 г молока, 40 г дрожжей, 140 г растительного масла, 2 яйца, соль.

Для начинки: по 100 г куриного мяса, сыра и сливочного масла, 200 г мякоти тыквы, 3 помидора, 6 яблок, 2 луковицы, 4 зубчика чеснока, соль.

Способ приготовления. В теплом молоке разведите дрожжи. Всыпьте половину муки и замесите жидкое тесто. Перемешайте и поставьте в тепло на 2,5 часа. После этого добавьте оставшуюся муку, яйца, соль и замесите тесто, влейте растительное масло, все перемешайте до гладкого однородного состояния. Поставьте подходить в тепло на 1—1,5 часа. Когда тесто поднимется, обомните его, уложите на противень, придайте ему форму лепешки.

Куриное мясо порежьте небольшими кусочками. Мякоть тыквы порежьте кубиками. Чеснок натрите на мелкой терке. Луковицы нарежьте кольцами. Яблоки очистите от кожуры, удалите семечки и сердцевину, нарежьте тонкими ломтиками. Сыр натрите на мелкой терке. Помидоры порежьте кружочками. На слой теста уложите кусочки куриного мяса, сверху положите слой кубиков тыквенной мякоти, далее еще слой курицы, яблочные ломтики, посыпьте тертым чесноком и накройте кружочками помидоров. Посыпьте тертым сыром. Поставьте в духовку, разогретую до 220°С, и выпекайте 20 минут.

С овощами и грибами

Требуется: 300 г муки, 2/3 стакана воды, 2 яйца, 120 г растительного масла, 25 г дрожжей, соль.

Для начинки: 200 г грибов, 300 г капусты, по 2 луковицы и яйца, 3 моркови, по 100 г цуккини, зеленого лука, картофеля и сливочного масла, 250 г сметаны, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления. Капусту мелко нашинкуйте, цуккини порежьте на маленькие кусочки. Луковицы нарежьте кольцами, картофель кубиками, морковь натрите на мелкой терке. Овощи уложите на сковороду с растопленным маслом, посолите и тщательно перемешайте. Добавьте к ним мелко нарезанные грибы и черный молотый перец. Все еще раз перемешайте и потушите под крышкой на небольшом огне около 15 минут. Снимите с огня и добавьте 0,5 стакана сметаны и мелко порубленные яйца.

Воду подогрейте, разведите в ней дрожжи, добавьте около половины всей муки, перемешайте. Поставьте в теплое место на 2—3 часа. После этого всыпьте оставшуюся муку и соль, перемешайте. Замесите гладкое тесто, влейте растительное масло и еще раз перемешайте. Закройте салфеткой и поставьте в тепло на 1,5 часа.

Перемесите тесто и уложите его на противень лепешкой. На нее выложите начинку, посыпьте зеленым луком и смажьте оставшейся сметаной. Накройте противень фольгой, поставьте в разогретую до 220˚С духовку и выпекайте 20 минут.

Интересные факты

Первоначально пицца представляла собой обычную лепешку, даже без помидоров. Ею питались самые нищие обитатели города. Бродячие торговцы разносили пиццу в высоких медных ящиках, закрепленных над головой, но поскольку не все могли сразу заплатить за нее, на выплату долга давалась неделя, в течение которой человек, купивший эту лепешку, должен был погасить необходимую сумму.

С мясом, овощами и яблоками

Требуется: 400 г муки, 2 яйца, 250 мл молока, 120 г растительного масла, соль.

Для начинки: 200 г капусты, 5 яблок, 3 помидора, 2 луковицы, по 100 г мяса, баклажанов, картофеля, сладкого перца и сливочного масла, 50 г спаржи, сухой базилик, 120 г сметаны, тимьян.

Способ приготовления. Капусту порежьте, уложите на сковороду, смазанную маслом. Помидоры порежьте кружочками, яблоки очистите от кожуры и семечек и нарежьте дольками. Картофель порежьте кубиками, луковицы тонкими кольцами. Баклажаны очистите от кожуры и порежьте кружочками, болгарский перец колечками, спаржу – соломкой. Овощи уложите на сковороду с капустой, залейте растопленным маслом и тушите под крышкой на небольшом огне около 10 минут. Посыпьте специями и солью и добавьте нарезанное небольшими кусочками мясо. Тушите еще 10 минут.

В теплом молоке разведите дрожжи. Всыпьте половину муки и замесите жидкое тесто. Перемешайте и поставьте в тепло на 2,5 часа. Добавьте оставшуюся муку, яйца, соль и опять перемешайте, влейте растительное масло, вымесите до гладкости и однородности. Поставьте подходить в тепло на 1– 1,5 часа. Когда тесто поднимется, обомните его, уложите на противень, придайте ему форму лепешки. На тесто выложите тушеную начинку, сбрызните ее растительным маслом и смажьте сметаной. Пиццу накройте фольгой, поставьте в разогретую до 220°С духовку и выпекайте 20 минут.

С сосисками и сыром

Требуется: 250 г муки, 15 г дрожжей, 0,5 стакана воды, 2 яйца, 100 г растительного масла, соль.

Для начинки: 300 сосисок, 2 луковицы, 6 помидоров, 3 зубчика чеснока, 50 г оливок, 30 г сметаны, 200 г сыра, 100 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления. Сосиски отварите и порежьте кружочками одинаковой толщины. Луковицы нарежьте кольцами, помидоры кружочками, оливки очистите от косточек, сыр натрите на мелкой терке.

Воду подогрейте, разведите в ней дрожжи, добавьте около половины всей муки, перемешайте. Поставьте в теплое место на 2—3 часа. После этого введите оставшуюся муку, яйца и соль, перемешайте, добавьте растительное масло и замесите гладкое тесто. Закройте салфеткой и поставьте в тепло на 1,5 часа.

Вымесите тесто и уложите на противень в форме лепешки. На нее выложите слой нарезанных сосисок вперемешку с оливками. Заложите их кольцами лука и кружочками помидоров. Посыпьте помидоры небольшим количеством сыра. Слои чередуйте. Верхний слой помидоров смажьте сметаной и посыпьте оставшимся сыром. Выпекайте пиццу в разогретой до 220°С духовке 25 минут.

Полезные советы

Кусочки рыбы (мясо) для начинки в пиццу можно предварительно обвалять в панировочных сухарях или муке прямо перед жаркой. Это придаст готовой пицце более аппетитный вид и вкус.

С сыром и колбасой

Требуется: 300 г муки, 2 яйца, 180 г молока, 90 г растительного масла, соль.

Для начинки: 300 г колбасы, по 100 г сыров «Моцарелла», «Эмменталь», «Чабер» и сливочного масла, 2 зубчика чеснока, 3 помидора.

Способ приготовления. В теплом молоке разведите дрожжи, всыпьте половину муки и замесите жидкое тесто. Поставьте в тепло на 2,5 часа. После этого добавьте оставшуюся муку, яйца, соль и перемешайте, влейте растительное масло и замесите гладкое тесто. Поставьте подходить в тепло на 1—1,5 часа. Когда тесто поднимется, обомните, выложите на противень в форме лепешки.

Колбасу порежьте кубиками. Чеснок натрите на мелкой терке. Помидоры нарежьте кружочками, «Эмменталь» небольшими кусочками, а «Чабер» и «Моцареллу» натрите на мелкой терке. На слой теста уложите кусочки колбасы, обсыпьте их тертой «Моцареллой». Сверху уложите помидоры, на них – кусочки «Эмменталя» и посыпьте тертым чесноком. Сверху выложите еще один слой помидоров, обсыпьте их тертым «Чабером». Поставьте в разогретую до 220°С духовку и выпекайте 25 минут.

С консервированным тунцом и яйцами

Требуется: 250 г муки, 20 г дрожжей, 0,5 стакана воды, 90 г растительного масла, 2 яйца, соль.

Для начинки: 200 г тунца из консервов, 2 луковицы, 50 г маслин, 20 г каперсов, 5 яиц, 3 зубчика чеснока, 4 помидора, 100 г сыра «Чабер», соль.

Способ приготовления. Яйца сварите вкрутую, измельчите и смешайте с консервированным тунцом. Луковицы нашинкуйте. Маслины очистите от косточек. Чеснок натрите на мелкой терке. Все смешайте, добавьте каперсы, посолите.

Из имеющихся ингредиентов вымесите тесто до гладкости, уложите его на противень, придайте форму лепешки. На тесто уложите начинку. Между слоями рыбы прокладывайте нарезанные кружочками помидоры. Посыпьте пиццу мелко натертым сыром. Выпекайте в разогретой до 250°С духовке 15 минут.

Интересные факты

Родина пиццы – Неаполь – до сих пор остается лидером среди городов по ее изготовлению. Из двадцати тысяч пиццерий, расположенных на территории Италии, на долю Неаполя приходится тысяча двести. По социологическим опросам, большинство неаполитанцев съедают ежедневно по две, а то и по три пиццы.

С тушеными овощами и сыром

Требуется: 250 г муки, 20 г дрожжей, 0,5 стакана воды, 90 г растительного масла, 2 яйца, соль.

Для начинки: по 200 г сыра и картофеля, морковь, небольшая репа, 1 луковица, 30 г томатной пасты, 120 г мясного бульона, 100 г сливочного масла, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления. Картофель, репу и морковь порежьте маленькими кубиками, лук – кольцами. Овощи уложите на сковороду с растопленным маслом, посолите, добавьте красный молотый перец, 50 г муки разведите в теплом бульоне и влейте в овощи. Тушите под крышкой на маленьком огне около 15 минут. Снимите с огня. Добавьте томатную пасту и 100 г сыра, нарезанного маленькими кусочками.

Замесите из имеющихся ингредиентов тесто до гладкости, уложите его на противень, придайте форму лепешки. На слой теста выложите начинку, сбрызните ее растопленным маслом и посыпьте тертым сыром. Поставьте пиццу в горячую духовку.

Глава 10. Пицца с колбасной начинкой

С копченой колбасой

Требуется: 500 г муки, по 20 г дрожжей и растительного масла, 250 г воды, 50 г острого томатного соуса или кетчупа, 30 г сахара, соль.

Для начинки: 150—200 г копченой колбасы, 2 моркови, 60 г растительного масла, 50 г майонеза, 3 средних спелых помидора и 2 консервированных, 4 небольших луковицы, пучок петрушки.

Способ приготовления. Дрожжи залейте небольшим количеством теплой воды и дайте им забродить. В просеянную муку влейте оставшуюся воду, растворенные дрожжи, масло, томатный соус или кетчуп, соль. Вымесите и поставьте в тепло на 30—40 минут. Затем разрежьте на 2 части, раскатайте, уложите на смазанный маслом или жиром противень и выпекайте в разогретой до 200°С духовке 5—7 минут.

Нарежьте средними кусочками копченую колбасу, помельче лук и морковь. Обжаривайте в масле колбасу, лук, морковь до тех пор, пока лук не приобретет золотистый оттенок. Смешайте с майонезом. Украсьте пиццу помидорами и луком, нарезанными колечками, посыпьте петрушкой, поставьте в разогретую до 220°С духовку на 10 минут.

Полезные советы

Если рыбу (мясо) перед жаркой слегка посыпать сахарной пудрой, на каждом кусочке образуется вкусная, поджаристая, «карамельная» корочка, что придаст аппетитный вид пицце, в которую вы положите такую начинку.

С сырокопченой колбасой

Требуется: 500 мл молока, 1,2 кг муки, 150 г сливочного масла, 2—3 яйца, 30 г дрожжей, 80 г сахара, 60 г растительного масла, щепотка соли.

Для начинки: 200—250 г сырокопченой колбасы, 50 г сыра, 3 луковицы, 2 острых консервированных помидора, морковь, красный жгучий перец, 60 г майонеза, 130 г растительного масла, 3 крупных мясистых спелых помидора, пучок петрушки.

Способ приготовления. Дрожжи засыпьте 1 ст. л. сахара, влейте немного молока, поставьте в теплое место на 15 минут. В просеянную муку влейте молоко, растопленное масло, дрожжи, соль, яйца, растительное масло. Хорошо замесите. Поставьте тесто в тепло на час, чтобы оно подошло. Вымесите еще один раз и опять дайте подойти. Жаровню смажьте растительным маслом или жиром, равномерно распределите тесто, придайте ему форму лепешки.

Сырокопченую колбасу порежьте средними кусочками. Нарежьте лук и морковь. В масле обжаривайте колбасу, морковь, лук до тех пор, пока лук не приобретет легкий золотистый оттенок. Посыпьте красным перцем, смешайте с майонезом, тертым сыром, консервированными томатами и выложите на тесто. Украсьте порезанными колечками луком и помидорами. Посыпьте сыром, мелко нарезанной петрушкой, поставьте пиццу в разогретую до 200°С духовку и выпекайте 15 минут.

Острая, с колбасой и специями

Требуется: 500 мл молока, 1,2 кг муки, 150 г сливочного масла, 2—3 яйца, 30 г дрожжей, по 60 г сахара и растительного масла, щепотка соли, 100 г острого томатного соуса, 50 г майонеза, красный перец.

Для начинки: 200—250 г колбасы со специями, по 50 г острого кетчупа и майонеза, красный перец, по 3 острых консервированных помидора и крупных свежих, 2 луковицы, голландский острый сыр, 100 г растительного масла.

Способ приготовления. Дрожжи засыпьте 1 ст. л. сахара, влейте немного молока, поставьте на 15 минут в теплое место и дайте забродить. В просеянную муку добавьте молоко, растопленное сливочное масло, дрожжи, соль, яйца, растительное масло, острый томатный соус, майонез, красный перец (соль и перец лучше засыпайте первыми в сухую муку). Хорошо вымесите. Поставьте тесто в теплое место на час, чтобы оно подошло. Вымесите еще раз и опять дайте подойти. Противень смажьте растительным маслом или жиром, равномерно распределите тесто, придайте ему форму лепешки.

Колбасу со специями и лук нарежьте средними кусочками, Обжарьте в масле до такой степени, чтобы лук приобрел золотистый оттенок. Смешайте с кетчупом, майонезом, красным перцем и консервированными помидорами, выложите на лепешку из теста. Верхний слой пиццы залейте майонезом, засыпьте тертым голландским сыром, украсьте кусочками помидора и нарезанного колечками лука, поставьте в разогретую до 200°С духовку и выпекайте 20 минут.

Интересные факты

В Книгу рекордов Гиннесса попал европеец Пол Гринн, ставший известным, после того как победил в конкурсе обжор, умудрившись съесть за 5 минут 3 кг пиццы.

С куриной колбасой

Требуется: 500 г муки, 250 г воды, по 20 г дрожжей и растительного масла, 30 г острого томатного соуса или кетчупа, 50 г майонеза, 25 г сахара, соль.

Для начинки: 150—200 г куриной колбасы, 5—6 средних картофелин, по 3 больших мясистых и острых консервированных помидора, 80 г майонеза, 6 луковиц, морковь, немного кетчупа или томатного соуса, 150 г растительного масла, 30 г майонеза, по пучку укропа и петрушки.

Способ приготовления. Дрожжи разведите в теплой воде, поставьте на 15 минут в тепло и дайте им забродить. В просеянную муку влейте оставшуюся воду, растворенные дрожжи, растительное масло, томатный соус или кетчуп, майонез, соль. Все вымесите. Тесто поставьте на 30—40 минут в тепло. Затем разрежьте его на 3 части, раскатайте, уложите на смазанный маслом или жиром противень и выпекайте в разогретой до 200°С духовке 7—8 минут.

Мелко нарежьте куриную колбасу, лук, морковь и обжарьте в масле. Картофель отварите, сделайте пюре, добавьте майонез, кетчуп или томатный соус, смешайте с обжаренными колбасой, луком и морковью, тщательно перемешайте, выложите на тесто. Пиццу полейте майонезом и положите нарезанные колечки томата и лука, посыпьте укропом и петрушкой. Поставьте все это в духовку на 10 минут.

Полезные советы

Мясной фарш для пиццы не следует хранить дольше 12 часов.

С молочной колбасой

Требуется: 1,5 кг муки, 500 мл молока, 200 г сливочного масла, 2—3 яйца, 40 г дрожжей, 90 г сахара, 60 г растительного масла, щепотка соли.

Для начинки: 250 г молочной колбасы, 0,5 кг капусты, 4 острых консервированных помидора, 40 г майонеза, 20 г кетчупа, 6 средних луковиц, 130 г растительного масла, 3 мясистых помидора, 50 г сыра, по 120 г кетчупа и майонеза.

Способ приготовления. Дрожжи залейте небольшим количеством теплого молока и поставьте на 15 минут в теплое место. В просеянную муку налейте оставшееся молоко, дрожжи, растительное масло, посолите, перемешайте, вымесите. Тесто должно постоять 30—40 минут. Разрежьте его на 3 части, раскатайте, уложите на смазанный маслом или жиром противень и выпекайте в разогретой до 220°С духовке 5—7 минут.

Порежьте молочную колбасу и лук, обжаривайте их в масле, пока лук не приобретет легкий золотистый оттенок. Капусту нашинкуйте и обжарьте с консервированными помидорами, майонезом и кетчупом. Перемешайте колбасу, лук и капусту. Выложите начинку на тесто. Полейте кетчупом и майонезом, посыпьте натертым сыром, украсьте колечками лука и помидоров, поставьте в духовку и выпекайте 10 минут.

С колбасой сервелат

Требуется: 500 г муки, по 30 г дрожжей и растительного масла, 70 г острого томатного соуса или кетчупа, 60 г сахара, соль, 100 г майонеза, 2 яйца, 250 мл воды.

Для начинки: 200—250 г сервелата, по 100 г голландского сыра и майонеза, 50 г кетчупа, 4 луковицы, 130 г растительного масла, 3 спелых помидора, сладкий зеленый перец, по пучку укропа и петрушки.

Способ приготовления. В просеянную муку введите яйца, 200 г воды, масло, томатный соус или кетчуп, майонез, посолите, влейте дрожжи, предварительно замоченные в 50 г воды и 2 ст. л. сахара. Тесто накройте и поставьте на 2 часа в теплое место, чтобы оно поднялось. Еще раз вымесите и дайте ему подойти. Распределите по смазанному жиром противню.

Нарежьте кусочками колбасу и 2 луковицы, обжарьте в масле, положите по 2 ст. л. майонеза и кетчупа. Выложите начинку на тесто слоями, чередуя с тертым сыром. Помидоры, 2 луковицы, сладкий зеленый перец порежьте колечками. Укроп и петрушку мелко нарежьте, смешайте с майонезом, половиной этой смеси залейте пиццу, затем уложите колечки помидоров, лука, перца и залейте второй половиной смеси. Разогрейте духовку до 220°С и выпекайте 20 минут.

Домашняя пиццерия

Готовя пиццу на сковороде, ни в коем случае не оставляйте остатки жира для повторного использования, так как в нем могут содержаться вредные вещества. Не стоит готовить на одной и той же сковороде несколько пицц подряд, не промывая ее после каждой жарки, так как соки и запахи могут испортить аромат последующих.

С копченой колбасой

Требуется: 700 г муки, 500 мл воды или молока, 25 г дрожжей, соль, 120—150 г сахара, 4—6 яиц, 100 г сливочного масла или маргарина.

Для начинки: 200—250 г копченой колбасы, 3 луковицы, 2—3 морковки, пучок петрушки, 150—200 г свежей капусты, 80 г растительного масла, по 100 г кетчупа и майонеза, 3 крупных помидора, 1—2 болгарских перца, по пучку укропа и петрушки.

Способ приготовления. Возьмите 300—350 г муки, 1,5 стакана воды или молока. В теплую воду или молоко добавьте дрожжи, муку и оставьте в тепле для брожения на 2—3 часа. В готовую опару всыпьте соль и сахар, оставшуюся муку и воду (молоко), вмешайте яйца, размягченное масло (маргарин). Тщательно вымесите тесто и поставьте для брожения в тепло, накрыв полотенцем, еще на час. Затем выложите его на противень.

Копченую колбасу и 2 луковицы нарежьте, обжарьте в масле. Капусту нашинкуйте и обжарьте с тертой морковью и мелко нарезанной петрушкой. Колбасу и капусту выложите на тесто слоями, смазывая их майонезом. Помидоры, луковицу, зеленый перец нарежьте колечками, укроп, петрушку мелко порежьте, смешайте с майонезом и кетчупом и выложите поверх начинки. Поставьте противень в разогретую до 220°С духовку и выпекайте 40—60 минут.

Полезные советы

Для начинки пиццы подойдут не только привычные овощи, но и фрукты (даже экзотические – ананас, персик, манго и другие), а также сухофрукты (чернослив, курага, изюм). Перед тем как укладывать сухофрукты на поверхность пиццы, предварительно их вымачивают в подслащенной или подсоленной воде.

С колбасой и перцем

Требуется: по 500 г муки и молока, 200 г воды, 3 яйца, 50 г дрожжей, 25 г сахара, 100 г маргарина, соль.

Для начинки: 500 г колбасы (по 50 г десяти разных сортов), по 200 г сыра и помидоров, по 100 г болгарского перца, репчатого лука и сливочного йогурта, 250 г острого сыра, соль, перец.

Способ приготовления. Измельчите дрожжи, перемешайте с 0,5 ч. л. сахара и залейте 1 стаканом теплой воды, поставьте в теплое место на 15 минут. Когда дрожжи подойдут, соедините их с теплым молоком, яйцами, солью, сахаром, измельченным маргарином, перемешайте, всыпьте муку. Месите тесто до гладкости. Поставьте в тепло еще на час, чтобы оно подошло.

Колбасы нарежьте мелкими кубиками и перемешайте, помидоры, лук и сладкий перец – кольцами. Тесто раскатайте в пласт, уложите на сковороду или противень и выложите на него колбасу, лук, сладкий перец, помидоры. Добавьте перец, соль. Засыпьте тертым сыром. Разогрейте духовой шкаф до 200°С и выпекайте пиццу 40 минут.

Интересные факты

С возникновением пиццы « Маргарита» связана одна очень интересная история. В 1889 году на день рождения Маргариты, жены тогдашнего итальянского короля Умберто, одному из самых именитых кулинаров Раффаэле Эспозито заказали изготовить пиццу в честь этого радостного события. В назначенный день кулинар преподнес в подарок пиццу цветов итальянского флага, которая с тех пор получила имя королевы и стала необыкновенно популярной не только в Италии, но и во всем мире.

С жареной ветчиной и яйцом

Требуется: по 500 г муки и молока, 200 г воды, 3 яйца, 50 г дрожжей, 25 г сахара, 100 г маргарина, соль.

Для начинки: 500 г ветчины, 250 г сыра, 50 г растительного или сливочного масла, 3—4 яйца, 200 г томатов, 150 г репчатого лука, пучок базилика, 3 маринованных огурца, майонез, соль, перец.

Способ приготовления. Дрожжи перемешайте со щепоткой сахара и залейте 1 стаканом теплой воды, поставьте их в теплое место на 15 минут. Когда дрожжи подойдут, добавьте к ним теплое молоко, яйца, соль, сахар, измельченный маргарин, перемешайте, всыпьте муку. Месите тесто до гладкости. Поставьте его в тепло еще на час, чтобы оно подошло.

Ветчину нарежьте ломтиками и обжарьте в масле. Яйца сварите вкрутую. Помидоры, яйца и лук нарежьте ломтиками, огурцы соломкой или кружочками. Тесто раскатайте в пласт, уложите его на сковороду или противень и выкладывайте на него слоями сначала ветчину, затем лук, яйца, огурцы, помидоры. Добавьте перец и соль. Залейте пиццу майонезом, засыпьте тертым сыром и базиликом и выпекайте в духовом шкафу при температуре 120°С 40 минут.

С салями

Требуется: по 500 г муки и молока, 200 г воды, 3 яйца, 50 г дрожжей, 25 г сахара, 100 г маргарина, соль.

Для начинки: 450 г салями, 250 г сыра, по 100 г болгарского перца, томатов и сливок, 50 г репчатого лука.

Способ приготовления. Дрожжи перемешайте со щепоткой сахара и залейте 1 стаканом теплой воды, поставьте их в теплое место на 15 минут. Когда они подойдут, введите в них теплое молоко, яйца, соль, сахар, измельченный маргарин, перемешайте, всыпьте муку. Месите тесто до гладкости. Затем поставьте в тепло еще на час, чтобы оно подошло.

Салями и помидоры нарежьте кружочками, а сладкий перец и лук – кольцами. Тесто раскатайте в пласт, уложите на сковороду или противень. Выложите на тесто салями, перец, лук и помидоры. Засыпьте пиццу тертым сыром и залейте сливками, выпекайте в духовом шкафу 50 минут при температуре 180°С.

Интересные факты

Процесс изготовления пиццы тесно связан с математикой, так как требует соблюдения очень точных пропорций. Например, вес теста, необходимого для одной пиццы, не должен превышать 180 г, диаметр заготовки – 25—30 см, толщина теста в центре – 2 мм, а по краям – 6—8 мм.

С колбасой и шампиньонами

Требуется: по 500 г муки и молока, 200 г воды, 3 яйца, 50 г дрожжей, 25 г сахара, 100 г маргарина, соль.

Для начинки: 500 г ветчины, 400 г шампиньонов, 60 г растительного или сливочного масла, 150 г сливок, по 100 г томатов и репчатого лука, 250 г острого сыра, перец, соль.

Способ приготовления. Дрожжи перемешайте со щепоткой сахара и теплой водой, выдержите в тепле. Когда они подойдут, введите туда теплое молоко, яйца, соль, сахар, тертый маргарин, перемешайте, всыпьте муку. Месите тесто до гладкости. Поставьте его в тепло еще на час, чтобы оно подошло.

Мелко нарежьте ветчину. Отварите шампиньоны в подсоленной воде, нарежьте их ломтиками и обжарьте в масле. Помидоры и лук нарежьте кольцами. Тесто раскатайте в пласт, уложите на противень и выложите на него по очереди ветчину, шампиньоны, лук и помидоры. Засыпьте тертым сыром и залейте сливками. Разогрейте духовой шкаф до 180°С и выпекайте 40 минут.

Полезные советы

Нередко пиццу делают с колбасой. Для этой цели лучше использовать полукопченые и вареные сорта колбас с кусочками сала. Колбасу можно заменить на кусочки полукопченой ветчины или сала.

С колбасой и грибами под томатным соусом

Требуется: 10 г сахара, 1 стакан воды, пакетик сухих дрожжей, 60 г сливочного масла, 850 г муки, соль.

Для начинки: 50 г колбасы, 300 г томатного соуса, 40 г сливочного масла, 60 г растительного масла, 150 г белых грибов, 120 мл белого виноградного вина, 200 г репчатого лука, 3 головки чеснока, перец.

Способ приготовления. В теплой воде растворите сахар и добавьте дрожжи, дайте постоять 10 минут. Добавьте растопленное, охлажденное сливочное масло и постепенно муку. Посолите.

Мелко нашинкованный репчатый лук пассеруйте, свежие белые грибы нарежьте тонкими ломтиками и поджарьте на растительном масле, положите их в горячий томатный соус, влейте вино, всыпьте перец горошком и варите 10—15 минут. В готовый соус положите нарубленный чеснок и заправьте сливочным маслом.

Тесто раскатайте по выбранной вами форме, выложите на смазанный маслом и посыпанный мукой противень, положите на середину нарезанную мелкими ломтиками колбасу, залейте это томатным соусом с грибами, заверните по краям или полностью (по выбору). Поставьте в духовку, разогретую до 220°С, и выпекайте 25 минут.

Полезные советы

Если для начинки вы используете отварную рыбу, лавровый лист и перец нельзя долго варить с нею, так как это ухудшает вкус рыбы.

С колбасой и голландским соусом с сыром

Требуется: 10 г сахара, 1 стакан воды, пакетик сухих дрожжей, 50 г сливочного масла, 850 г муки, соль.

Для начинки: 50 г колбасы, 400 г голландского соуса, по 200 г молочного соуса и сыра, 120 г рыбного бульона, лимон.

Способ приготовления. В рыбный бульон влейте не слишком жидкий молочный соус без сахара, лимонный сок, всыпьте сыр, измельченный на терке, и хорошо размешайте. Нарезанную ломтиками колбасу соедините с соусом. Замесите дрожжевое тесто, раскатайте его, положите начинку. Поставьте в духовку, разогретую до 220˚С, и выпекайте 30 минут.

Интересные факты

Журнал «Нью-Йорк сити» утверждает, что по статистике, в 5 фильмах из 6 герои хотя бы раз в течение фильма заказывают в службе доставки или просто едят пиццу.

С грибным соусом и колбасой

Требуется: 10 г сахара, 1 стакан воды, пакетик сухих дрожжей, 50 г сливочного масла, 850 г муки, соль

Для начинки: 100 г сушеных грибов, 120 г муки, 30 г сливочного маргарина, 300 г лука, 0,5 стакана воды.

Способ приготовления. Грибы пожарьте на сливочном маргарине, добавьте пережаренный до золотистой корочки лук с мукой, влейте воду. Поджаренные ломтики колбасы соедините с соусом. Замесите дрожжевое тесто, раскатайте, выложите на смазанный маслом и посыпанный мукой противень. Положите на середину начинку, заверните по краям. Поставьте в духовку, разогретую до 220°С, и выпекайте 30—35 минут.

«Армстронг»

Требуется: 500 г дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г сыра, 120 г муки, 250 мл молока, 4 картофелины, 2 яйца, 3 помидора, соль.

Способ приготовления. Разведите муку с молоком, посолите и варите при непрерывном помешивании до загустения. После этого снимите с огня и остудите. Пропустите через мясорубку картофель, добавьте его в полученную ранее массу, вбейте яйца, всыпьте тертый сыр и все как следует перемешайте. Из дрожжевого теста сделайте лепешки, в середину положите начинку, украсьте помидорами и выпекайте в духовке при температуре 180°С 20 минут.

Интересные факты

Особой популярностью пицца пользуется в такой, казалось бы, экзотической стране, как Индия, хотя, безусловно, приготовление этого блюда имеет там свои особенности. Индийцы любят класть в пиццу наряду с традиционными такие экстравагантные добавки, как маринованный имбирь, фарш из баранины и соевый творог.

«Млечный путь»

Требуется: 400 г дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г сыра, 2 яйца, 30 г муки, 50 г сливочного масла, 100 г майонеза, 3 помидора.

Способ приготовления. Нарежьте сыр на ломтики, обваляйте в муке, намажьте сырым яйцом. Разогрейте масло на сковородке, когда оно закипит, положите сыр и обжарьте его с двух сторон. Из дрожжевого теста сделайте лепешки, в середину положите начинку – кусочки сыра и мелко нарезанные помидоры. Запекайте в духовке при температуре 200°С 15 минут. Перед подачей полейте майонезом.

«Ласточка»

Требуется: 400 г дрожжевого теста.

Для начинки: по 4 яйца и помидора, 60 г молока, 200 г сыра, по 100 г зеленого лука и сливочного масла, соль, перец.

Способ приготовления. Взбейте яйца, добавьте мелко нарезанный зеленый лук, сыр, молоко и все как следует перемешайте. Из дрожжевого теста сделайте лепешки и положите сверху приготовленную начинку. Украсьте пиццу кусочками помидоров и запекайте в духовом шкафу при температуре 180°С 25 минут.

«Банкет»

Требуется: 400 г дрожжевого теста.

Для начинки: по 3 яйца и помидора, 50 г консервированного зеленого горошка, 100 г сыра, соль.

Способ приготовления. Взбейте яйца, посолите, добавьте зеленый горошек и тертый сыр. Из дрожжевого теста сделайте лепешки, в середину положите начинку, украсьте помидорами и запекайте в духовом шкафу до готовности при температуре 200°С 15 минут.

Глава 11. Экзотические рецепты пиццы

С ананасами

Требуется: 2 яичных желтка, по 150 г муки и сливочного масла, 1/4 стакана воды.

Для начинки: 300 г ананасовой мякоти, 100 г абрикосов, 30 г сахара, 50 г сыра.

Способ приготовления. Замесите тесто, сформуйте из него шар и оставьте на влажной поверхности примерно на час, чтобы оно отстоялось. После этого раскатайте из него два тонких круга, один круг должен быть немного меньше другого. Возьмите форму (например, для торта) и смажьте ее сливочным маслом, не забудьте о краях. Выложите на нее круг, который побольше, так, чтобы он закрыл дно формы и ее края.

Из ананаса извлеките мякоть и порежьте на мелкие кусочки, перемешайте с абрикосами, предварительно разделенными на половинки и избавленными от косточек. В смесь добавьте сахар и размешайте. Сыр натрите на терке и также добавьте в абрикосы с ананасами. Выложите начинку на тесто. Накройте ее вторым кругом из теста и защипните края. Пиццу поставьте в разогретую до 200°С духовку и запекайте 40 минут. Подавайте к столу, нарезав на кусочки, в горячем виде.

Полезные советы

Пицца с какой-либо экзотической начинкой будет намного вкуснее, если спечь ее не из обычного кислого дрожжевого, а более сдобного теста.

С цикорием

Требуется: 2 сырых яичных желтка, по 150 г муки и сливочного масла, 1/4 стакана воды.

Для начинки: по 100 г цикория, риса и сыра, 120 г зеленого лука, 50 г майонеза.

Способ приготовления. Замесите крутое тесто, скатайте его в большой шар и оставьте примерно на час на разделочной доске. Отбеленные листья цикория вымойте и мелко нарежьте, смешайте с зеленым луком, отваренным и охлажденным рисом, майонезом и тертым сыром.

Раскатайте подготовленное тесто скалкой на два тонких круга, один немного больше другого. Смажьте дно и края формы для выпечки маслом, выложите в нее большой круг так, чтобы он покрыл дно и края. Положите начинку, накройте меньшим кругом и защипните края.

Поставьте пиццу в разогретую до 200˚С духовку и выпекайте 30 минут. Подавайте в горячем виде, нарезав на кусочки.

Из манжетки с яйцом

Требуется: 2 яичных сырых желтка, по 150 г муки и сливочного масла, 1/4 стакана воды.

Для начинки: 150 г молодых листьев манжетки, 1 вареное яйцо, по пучку зеленого лука и щавеля, 25 г горчицы, 60 г растительного масла, 50 г сыра.

Способ приготовления. Из муки, желтков, сливочного масла и воды замесите тесто, скатайте его в шар и оставьте на влажной разделочной доске примерно на час, чтобы оно дошло до нужной кондиции. Молодые листья манжетки опустите в кипяток на минуту, затем выньте и мелко нарежьте, также мелко нарежьте лук и щавель. Крутое яйцо порежьте на мелкие кусочки, а сыр натрите на мелкой терке. Все это перемешайте, добавив горчицу и растительное масло.

Готовое тесто раскатайте на два тонких круга, один немного больше другого. Большой круг выложите в форму, смазанную маслом. Положите на него начинку, накройте меньшим кругом и защипните края. Поставьте пиццу в духовку, нагретую до 225°С, и выпекайте 20 минут. Готовую пиццу подавайте к столу в горячем виде, порезав на кусочки.

Домашняя пиццерия

Для приготовления пиццы можно использовать и печь-кастрюлю «чудо». Эта печь сделана из алюминия, жести или сплава различных металлов и состоит из трех частей: подставки, формы и крышки с отверстиями для циркуляции подогретого воздуха, благодаря чему тесто приобретает золотистый оттенок. Предназначена она для выпечки на газовой горелке различных изделий из теста.

С корневищами иван-чая

Требуется: по 150 г муки и сливочного масла, 2 сырых яичных желтка, 1/4 стакана воды.

Для начинки: 100 г корневищ иван-чая, по 30 г твердого тертого сыра и моркови, зубчик чеснока, 60 г майонеза, 50 г листьев лопуха.

Способ приготовления. Из муки, воды, сливочного масла и желтков замесите тесто, скатайте его в шар и оставьте подходить в течение часа. Корневища иван-чая тщательно промойте и очистите от кожицы, мелко нарежьте. Листья лопуха также промойте и порежьте. Морковь, чеснок и сыр натрите на терке и смешайте с майонезом. Тесто раскатайте на два больших тонких круга, один чуть меньше другого. Круглую форму для выпечки смажьте маслом. Уложите туда большой круг из теста, чтобы он покрывал дно и края. В него поместите начинку, покройте маленьким кругом и защипните края.

В духовку, нагретую до 225°С, поставьте форму и выпекайте 25 минут. Подавайте к столу в горячем виде.

Со сливами

Требуется: по 150 г муки и сливочного масла, 2 сырых яичных желтка, 1/4 стакана воды.

Для начинки: 300 г зеленоватых слив, 50 г чеснока, лимонный сок, 60 г сыра, соль, перец.

Способ приготовления. Замесите тесто, скатайте из него шар и оставьте так примерно на час. Сливы очистите от косточек, порежьте на крупные куски, полейте их лимонным соком и посыпьте солью и перцем по вкусу. Оставьте так на 5 минут. Натрите на терке сыр и чеснок и смешайте со сливами.

Раскатайте из теста два больших тонких круга, один немного больше другого. Круглую форму смажьте маслом (дно и края), положите туда большую лепешку. Переложите на нее начинку, накройте меньшей лепешкой, края слепите. Поставьте в духовку, разогретую до 220°С, и выпекайте 25 минут. Подавайте в горячем виде, порезанную на кусочки.

Полезные советы

Для устранения сильного запаха при жарке рыбы в растительное масло положите картофелину, очищенную и нарезанную ломтиками.

С голубями

Требуется: 2 сырых яичных желтка, по 150 г муки и сливочного масла, 1/4 стакана воды.

Для начинки: 300 г голубиного мяса, яйцо, 100 г сухарей, 2 апельсина, 50 г сыра, соль, перец.

Способ приготовления. Замесите тесто, скатайте из него шар и оставьте на час в теплом месте. Порежьте мясо на мелкие куски и залейте в него сырое яйцо. Сухари пропустите через мясорубку, сыр натрите на мелкой терке. Очистите апельсины и измельчите их. Все это тщательно перемешайте, добавьте по вкусу соль и перец.

Раскатайте из теста две лепешки. В смазанную маслом круглую форму положите одну из них, закройте ею дно и края. Выложите начинку и накройте меньшей, края слепите. Поставьте в нагретую до 225°С духовку и выпекайте 25 минут. Подавайте горячей и порезанной на кусочки.

С авокадо и грибами

Требуется: 2 сырых яичных желтка, по 150 г муки и сливочного масла, 1/4 стакана воды.

Для начинки: 200 г мякоти авокадо, 5 сушеных грибов, 90 г сливочного масла, 1 луковица, 60 г сметаны, 10 г муки, яичный желток, 50 г тертого сыра, соль, перец.

Способ приготовления. Замесите крутое тесто. Скатайте его в шар и оставьте примерно на час в теплом месте подходить. Мякоть авокадо нарежьте мелкими кусочками. Сушеные грибы промойте, мелко нарежьте, обжарьте с мелко нарезанным луком, добавьте муку, сметану. Перемешайте с сырым желтком и тертым сыром и посолите, поперчите. Все это смешайте с авокадо.

Раскатайте тесто на две лепешки. В смазанную маслом форму положите лепешку побольше, покройте дно и края. Выложите начинку. Накройте меньшим кругом и слепите края. Поставьте в духовку, нагретую до 225°С, и выпекайте 15—20 минут. Подавайте в горячем виде, порезанной на куски.

Полезные советы

Пиццу можно заправить острым соусом до подачи либо подать соус отдельно, в соуснице.

С телячьими мозгами и яйцом

Требуется: по 150 г муки и сливочного масла, 2 сырых желтка, 1/4 стакана воды.

Для начинки: 300 г вареных телячьих мозгов, яйцо, соль, перец, 30 г тертого сыра, ломтик черствого белого хлеба.

Способ приготовления. Замесите тесто. Скатайте его в большой шар и оставьте на мокрой разделочной доске на час. Телячьи мозги мелко порежьте и обжарьте на слабом огне. Взбейте яйцо и смешайте с ним мозги. Добавьте соль и перец по вкусу, черствый хлеб измельчите, смешайте с тертым сыром и все это перемешайте с мозгами и яйцом.

Смажьте дно и края круглой формы маслом. Тесто раскатайте на две лепешки. Большую положите в форму и на нее выложите начинку, накройте меньшей и защипните края. Поставьте в духовку, разогретую до 225°С, и выпекайте 25 минут. Готовую пиццу подавайте горячей и порезанной на куски.

Интересные факты

Япония является страной, традиционно использующей «дары моря», поэтому никого не удивляют новшества, которые японцы внесли в практику приготовления пиццы. Тот вид пиццы, который можно найти в любом японском ресторане, имеет в качестве обязательной добавки рыбный паштет или мелко нарезанные кусочки угря и кальмара.

С сыром и лесными орехами

Требуется: по 150 г муки и сливочного масла, 2 сырых яичных желтка, 1/4 стакана воды.

Для начинки: 150 г очищенных лесных орехов, 30 г сливочного масла, 100 г тертого сыра, петрушка, ломоть белого хлеба.

Способ приготовления. Замесите тесто, скатайте его в шар и оставьте на час на мокрой разделочной доске. Орешки прокрутите через мясорубку и смешайте с маслом, зеленью, тертым сыром и измельченным белым хлебом.

Из теста раскатайте две лепешки, большую уложите в смазанную маслом круглую форму. Выложите на нее начинку, накройте меньшей лепешкой. Края защипните. Поставьте в духовку, нагретую до 225°С, и выпекайте 15—20 минут. Готовую пиццу посыпьте сельдереем. Подавайте в горячем виде.

Интересные факты

В ИНТЕРНЕТе был задан вопрос, какую еду предпочли бы пользователи, если бы все виды пищи были заменены одним. Абсолютное большинство ответивших, а именно 78 %, ответили: «Пицца».

«Юг италии»

Требуется: 380 мл молока или воды, 800—900 г муки, 30 г дрожжей, 150 г маргарина или сливочного масла, яйцо,

Для начинки: апельсин, банан, киви, по 100 г сметаны и изюма, 2 яйца.

Способ приготовления. Растворите дрожжи в теплой воде, влейте в них молоко. Просейте муку и, введя в нее маргарин и соль, хорошо перемешайте. Соедините дрожжи и муку. Поставьте тесто в теплое место на 2—3 часа, чтобы подошло. Очистите апельсин, банан и киви от кожицы, порежьте на небольшие дольки. Выложите тесто на противень, смазанный жиром, и раскатайте по всей его поверхности. Смешайте сметану с яйцами и смажьте поверхность теста, уложите на него ломтики фруктов и залейте оставшейся сметаной с яйцом, посыпьте изюмом. Приготовленную пиццу поставьте в духовку и выпекайте 30—40 минут при температуре 220°С.

Полезные советы

Рыба в пицце получится вкусной, если перед жаркой подержать ее в молоке, затем обвалять в муке и при выпечке полить горячим растительным маслом.

С начинкой из кролика

Требуется: 300 г муки, 250 г молока, 60 г сахара, 20 г дрожжей, 50 г маргарина, ванилин, вода.

Для соуса: 200 г томатной пасты, 4 яйца, 30 г лимонного сока, соль.

Для начинки: померанец, 100 г мяса кролика, мелисса, базилик.

Способ приготовления. Разотрите яйца с сахаром и добавьте муку, молоко, растопленный маргарин, ванилин на кончике ножа, тщательно взбейте массу. Растворите дрожжи в требуемом количестве воды и влейте их в эту массу, еще раз хорошо перемешайте. Накройте тесто полотенцем или крышкой и оставьте в теплом месте на 15—20 минут. Когда тесто поднимется, опустите его лопаточкой.

Для соуса выложите на сковороду нужные ингредиенты, перемешайте их лопаточкой и продержите на огне 2—3 минуты, все время помешивая, чтобы не пригорело.

Мясо кролика залейте кипятком и варите до готовности. Очистите померанец от кожуры и порежьте на кубики. Готовое тесто раскатайте по величине противня и, выложив на него часть приготовленного соуса, распределите его по всей поверхности. Сверху уложите первый слой – мясо кролика, второй слой – кубики померанца, посыпьте мелиссой и базиликом. По краям теста сделайте бортики и вылейте на второй слой остатки соуса. Поставьте в духовку на 30—40 минут, пока не пропечется тесто.

Домашняя пиццерия

Сделать ножи более острыми и облегчить себе работу по их заточке можно с помощью солевого раствора. Перед затачиванием положите их на полчаса в слабый соляной раствор, а уже после этого точите.

«Море»

Требуется: 300 г молока (или воды), 20 г дрожжей, 1 кг муки, 1 яйцо, 100 г маргарина (или растительного масла).

Для начинки: 500 мл куриного бульона, 80—100 г муки, соль, базилик, 250 г крабовых палочек, 300 г филе минтая, 100 г помидоров.

Способ приготовления. Просейте муку, введите в нее растопленный на паровой бане маргарин и посолите. Растворите дрожжи в воде и влейте в них молоко. Хорошо перемешайте и перелейте все это в муку. Замесите тесто и поставьте его на 2—3 часа в теплое место, чтобы оно подошло.

Для соуса сварите куриный бульон и всыпьте в него просеянную муку. Посолите и, помешивая, доведите массу до загустения. Когда он будет готов, добавьте в него базилик.

Порежьте филе минтая на небольшие кусочки и варите до полуготовности. Порежьте крабовые палочки, помидоры ошпарьте кипятком, снимите кожицу и мелко нарежьте. Тесто раскатайте на смазанном маслом и посыпанном мукой противне, смажьте небольшим количеством соуса, выложите на него первый слой начинки – филе минтая, потом второй слой – помидоры, третий слой – крабовые палочки. Залейте остатками соуса. Поставьте в разогретую до 200˚С духовку на 30 минут.

Интересные факты

Национальные различия в употреблении этого широко распространенного продукта наблюдаются и в других странах. Костариканцы, например, обожают пиццу с кокосами, в то время как жители Пакистана предпочитают ее с добавкой кэрри, а жители Юго-Восточной Азии просто не могут устоять перед сочной, аппетитной пиццей, начиненной... мясом змеи.

С перепелиными яйцами

Требуется: 20 г дрожжей, по 250 г муки и молока или воды, 30 г маргарина (или растительного масла), соль.

Для соуса: 200 г томатной пасты, 2 головки репчатого лука, 60 г растительного масла.

Для начинки: по 200 г сыра и печени, 300 г помидоров, соль, 4 перепелиных яйца, 30 г растительного масла, зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления. Просейте муку и, сделав в ее центре ямку, положите в нее накрошенных дрожжей, добавив 4 ст. л. воды, тщательно перемешайте массу до состояния кашицы. Тесто накройте полотенцем и поставьте в теплое место на 10—20 минут. Затем добавьте в него соль и растопленный на слабом огне маргарин. Перемешайте, постепенно влейте оставшуюся воду и снова перемешайте. Тесто посыпьте мукой, накройте полотенцем и поставьте на 40—50 минут в теплое место.

Для соуса в разогретое на сковороде растительное масло положите нашинкованный лук, спассеруйте, добавьте томатную пасту и подержите на огне 2—4 минуты.

Ошпарьте помидоры кипятком и, сняв с них кожицу, порежьте на кубики. Печень порежьте на крупные куски, выложите на сковороду и пожарьте в растительном масле 10 минут. Сварите вкрутую яйца и порежьте их кружками, натрите сыр на крупной терке, мелко порубите зелень укропа и петрушки.

Раскатайте из теста тонкую лепешку, положите на смазанный жиром противень. Густо смажьте ее приготовленным соусом и выложите на него начинку слоями: сначала печень, вторым слоем – помидоры, третьим – печень, четвертым – нарезанные яйца. Все эти слои посыпьте тертым сыром, смешанным с зеленью, загните края пиццы таким образом, чтобы они образовали бортики. Поставьте в духовку, разогретую до 180°С, на 10—15 минут.

Полезные советы

Используемые для начинки горох и фасоль быстрее сварятся, если во время кипения несколько раз влить в кастрюлю по 0,5 стакана холодной воды.

По-тоскански, с начинкой из индейки

Требуется: 400 г муки, 3 яйца, 150 г сливочного масла, 80 г сахара, соль.

Для начинки: 500 г филе индейки, по 3 грейпфрута и моркови, по 250 г кабачков и сметаны, имбирь, черный перец, соль.

Способ приготовления. Замесите слоеное тесто, раскатайте и выложите на противень, предварительно смазанный сливочным маслом и посыпанный мукой. Сделайте бортики. Мясо индейки обжарьте, нарежьте мелкими кусочками и выложите ровным слоем на тесто. Приправьте индейку имбирем и перцем, посолите.

Очистите грейпфруты от кожуры и кожицы, слегка отожмите сок. Поделите на дольки, разрежьте их пополам. Покройте слоем грейпфрутов мясо индейки. Мелко нарежьте кабачки, а морковь натрите на крупной терке. Кабачками и морковью посыпьте грейпфруты и залейте всю начинку сметаной. Поставьте в духовку на 25—30 минут при температуре 180°С.

Подавайте в горячем виде с белым виноградным вином.

Интересные факты

По данным журнала «Live», больше всех привержены пицце не итальянцы, а американцы. Итальянская национальная кухня весьма богата и разнообразна, в ней существует множество других блюд, ставших широко известными и очень любимых народом, а вот американцы с их службой доставки, как утверждает журнал, чаще всего заказывают именно пиццу.

С омарами

Требуется: 450 г пшеничной муки, 25 г дрожжей (или упаковка сухих дрожжей), 1 стакан воды, 30 г сливочного масла, соль.

Для начинки: по 300 г мороженого шпината и сыра, 200 г свежих шампиньонов, мясо 24 омаров, 8—10 листиков базилика.

Способ приготовления. Вымесите тесто, чтобы не было комков, накройте его полотенцем и поставьте в теплое место на 30 минут. Разморозьте шпинат, слейте с него воду. Грибы нарежьте кружочками, а сыр натрите на крупной терке. Выложите тесто на стол, посыпанный мукой, разделите его на 8 частей, раскатайте каждую из них в лепешку. Уложите лепешки на противни, так, чтобы между их краями оставалось расстояние в 2—3 см. На каждую лепешку выложите начинку в такой последовательности: омары, грибы, нарезанный шпинат – и посыпьте каждую сыром. Поставьте пиццу в духовку, разогретую до 180°С, и выпекайте 20—25 минут.

Перед тем как подавать, украсьте пиццу базиликом.

Домашняя пиццерия

Перед выпечкой подставку чудо-печи ставят для подогрева, форму смазывают маслом и посыпают сухарями, в нее кладут заготовку пиццы и некоторое время выдерживают, давая тесту подняться. Затем форму накрывают крышкой и ставят на подставку для выпечки. Через несколько минут крышку поворачивают, открывая просветы, и продолжают выпекать еще минут 20. Открытые окошечки позволяют тесту подрумяниться и приобрести розоватый оттенок.

С брынзой и артишоками

Требуется: 250 г пшеничной муки, 15 г дрожжей, 0,5 стакана воды, 20 г сливочного масла, соль.

Для начинки: 1 стручок красного перца, болгарский желтый перец, 2 помидора, 5 консервированных и очищенных артишоков, 250 г брынзы, 100 г салями, 50 г каперсов, свежий тимьян.

Способ приготовления. Насыпьте в небольшую кастрюлю муку, положите дрожжи, налейте немного воды, тщательно размешайте, чтобы не образовалось комков. Когда размешаете, добавьте еще воды, хорошо размешайте. Затем положите растопленное сливочное масло и соль. Оставьте тесто на 30 минут в теплом месте, накрыв его полотенцем.

Удалите серединку у перцев, нарежьте их соломкой, а помидоры кружочками. Разрежьте артишоки на 4 части, брынзу на мелкие кубики. Раскатайте тесто на рабочей поверхности, посыпанной мукой. Сделайте несколько лепешек, выложите их на смазанный маслом и посыпанный мукой противень. На каждую положите овощи, сыр, ломтики салями и каперсы. Поставьте в духовку и выпекайте при температуре 200°С 20 минут.

Перед подачей посыпьте пиццу тмином.

С кабачками и крабами

Требуется: 250 г пшеничной муки, 20 г дрожжей, 10 г сахара, соль, 50 г растительного масла, 0,5 стакана теплой воды.

Для начинки: 3 кабачка цуккини среднего размера (весом около 300 г), 60 г сливочного масла, 100 г сметаны, 200 г мяса крабов, соль, лимонный сок, сушеный тимьян, молотый красный перец, тертый мускатный орех, 150 г сыра «Эмменталь».

Способ приготовления. Замесите крутое тесто, добавьте сахар, масло, соль и дрожжи. Дайте тесту подойти в течение часа и еще раз замесите. Очистите кабачки, 2 из них натрите на мелкой терке, а третий нарежьте ломтиками. Лук мелко нарежьте. Растопите сливочное масло и тушите в нем лук, пока он не станет золотистым. Кладите в масло натертые кабачки и тушите их еще 3 минуты. Уберите с огня, дайте кабачкам остыть. Положите сметану, приправьте кабачки тимьяном, красным перцем, мускатным орехом и посолите.

Духовку нагрейте до 200°С. Смажьте маслом 2 противня. Раскатайте тесто на посыпанной мукой доске ровным слоем, вырежите при помощи блюдца 20 пицц и выложите на смазанные маслом противни. Кабачковую массу распределите по мини-пиццам, а на нее положите ломтики кабачков, крабов и посыпьте тертым сыром. Запекайте мини-пиццу 15 минут.

Интересные факты

Настоящий всплеск фантазии демонстрируют в своих кулинарных изысках гурманы. Каких только начинок для пиццы они ни придумали за последние десятилетия! На сегодняшний день при желании вы можете попробовать несколько сотен разновидностей пиццы, в том числе с одуванчиками, речными устрицами, раками, икрой и т. д. Посмотрим, что будет дальше.

«Капри»

Требуется: 300 г муки, 120 г молока, 20 г дрожжей, 3 яйца, 20 г сахара, соль.

Для начинки: 3—4 помидора, 350 г свежих шампиньонов, 100 г швейцарского сыра, 200 г белого вина, 1 зубчик чеснока, 30 г растительного масла, соль.

Способ приготовления. Замесите муку на молоке, разомните все образовавшиеся комочки. Добавьте яйца, соль и сахар. Размочите дрожжи в небольшом количестве молока и влейте в тесто. Оставьте в тепле на 40—50 минут, чтобы оно поднялось.

Нарежьте ветчину тонкими пластинками, а шампиньоны – кружочками. Полейте грибы маслом, добавьте мелко нарезанный чеснок, залейте белым вином, посолите и варите на слабом огне 15 минут. Из теста раскатайте лепешку (или несколько), смажьте маслом и выложите на противень. Положите на тесто слоями помидоры, ветчину и грибы. Сверху уложите ломтики сыра. Выпекайте в разогретой до 200°С духовке 20 минут.

Перед подачей украсьте зеленью (например, базиликом).

Глава 12. Пицца разных стран

Английская

Требуется: 20 г дрожжей, 700 г муки, 250 г молока или воды, 10 г сахара, 50 г масла, соль.

Для начинки: 100 г баранины, 50 г картофеля, 3 луковицы, 150 г свежих грибов, 40 г почек, 20 г сливочного масла, зелень.

Способ приготовления. Измельченные дрожжи растворите в подогретой воде, положите соль, всыпьте муку, замесите тесто и поставьте в тепло для брожения на 3—4 часа. В процессе брожения два раза обомните. Порежьте баранье мясо мелкими кружочками и удалите излишний жир. Картофель нарежьте продолговатыми брусочками покрупнее, а лук нашинкуйте. Грибы промойте и, не снимая с них кожицы, разрежьте на половинки. Почки разрежьте вдоль, удалите протоки и хорошо промойте.

Готовое тесто раскатайте в лепешку и положите на сковороду с неглубокими краями, смазанную маслом. Выложите начинку слоями, начиная с баранины, затем лук, картофель, грибы, почки, зелень. Каждый слой отдельно посыпьте солью и перцем. Готовое изделие оставьте на 15 минут в теплом месте, накройте салфеткой, чтобы тесто не подсохло. Для улучшения вида пиццы можете смазать ее однородной массой из белков и желтков. Поставьте в разогретую до 200°С духовку и выпекайте 25 минут.

Полезные советы

Если вы используете для начинки консервированные или замороженные овощи, перед готовкой в них можно добавить несколько капель лимонного сока, который придаст им свежесть и сочность, улучшит их вкусовые качества и питательные свойства самой пиццы.

Болгарская

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 1 кочан цветной капусты, по 100 г брынзы и ветчины, 2 яйца, 120 г сметаны, 250 г молока, 2 болгарских красных перца.

Способ приготовления. Тесто выложите на посыпанную мукой доску, отрежьте от него куски и каждый кусок сформуйте в плоскую лепешку, прижимая рукой. Лепешки выложите на противень и накройте салфеткой или куском марли. Капусту отварите в подсоленной воде с молоком, жидкость слейте, капусту нарежьте ломтиками. Яйца взбейте со сметаной. Лепешки из теста выложите на смазанный маслом и посыпанный мукой противень. Выложите на лепешки начинку в такой последовательности: капуста, затем мелко нарезанная ветчина, нарезанный кружочками перец, брынза, натертая на мелкой терке. Украсьте небольшими веточками из петрушки. Поставьте в духовку, разогретую до 200˚С, и выпекайте 20 минут.

Греческая

Требуется: 500 г муки, 1 кг картофеля, 1 яйцо, 25 г дрожжей, 30 г масла, соль.

Для начинки: 600 г говядины, по 250 г репчатого лука и моркови, 200 г сельдерея, 300 г баклажанов, 150 г шпика, по 100 г сливочного масла и стручковой фасоли, соль, перец.

Способ приготовления. Картофель очистите, нарежьте дольками и сварите в небольшом количестве воды, протрите через сито. В пюре, не давая ему остыть, вбейте сырое яйцо, положите разведенные дрожжи, всыпьте 1/3 взятой муки, тщательно вымешайте и поставьте на 3—4 часа в теплое место. После этого добавьте растительное масло, соль, всыпьте остальную муку и вторично хорошо вымесите. Поставьте в тепло для вторичного подъема.

Фасоль отварите. Мясо нарежьте кусочками и слегка обжарьте. Овощи (кроме баклажанов) нарежьте небольшими дольками и соедините с мясом. Все это посолите и поперчите. Баклажаны ошпарьте кипятком и снимите кожицу. Мелко нарежьте их кусочками. В смазанную маслом форму положите тесто и придайте ему форму лепешки. На нее уложите перемешанную массу из мяса и овощей, нарезанные баклажаны и кубики шпика. Все это посыпьте вареной фасолью. Для лучшего вкуса поверх всего положите кусочки сливочного масла. Поставьте в разогретую до 200°С духовку и запекайте 20 минут.

Интересные факты

Место чемпионов по поглощению пиццы в последние годы неизменно сохраняют за собой американцы. Они съедают три миллиарда штук в год, отдавая предпочтение пицце с ветчиной или колбасой.

Китайская

Требуется: 1 л молока, 60 г сметаны, 20 г сливочного масла, соль, 10 г сахара, 2 яйца, 600 г муки, щепотка пищевой соды.

Для начинки: 15 г сушеных грибов, 1/4 кочана савойской капусты, по 2 морковки, стебля лука-порея и побега соевых бобов, 1 кабачок, по 400 г маринованных каштанов и консервированных побегов бамбука, 10 г глютамата натрия, 50 г репчатого лука-фри, 90 г смеси измельченного арахиса с пряностями, соль, перец.

Способ приготовления. В молоко добавьте сметану, яйца, сливочное масло, сахар, соль, пищевую соду. Затем всыпьте пшеничную муку и быстро замесите тесто. Замочите грибы. Капусту нарежьте полосками, а морковь пластинками. Кабачок очистите от кожуры и нарежьте тонкими ломтиками. Порей разрежьте вдоль пополам, а затем на кусочки по 2 см. Побеги бамбука и каштаны откиньте на дуршлаг и нарежьте фигурным ножом на тонкие ломтики.

Готовое тесто раскатайте в лепешку и выложите на смазанную маслом сковороду. Капусту, морковь и зеленый лук перемешайте и уложите первым слоем. Затем поочередно добавляйте кабачки, грибы, побеги соевых бобов, каштаны и побеги бамбука. Все это приправьте луком-фри, глютаматом натрия, солью, перцем, смесью измельченного арахиса и соевым соусом. Пиццу поставьте на 25—30 минут в разогретую до 200°С духовку. Разрежьте на порционные куски и подайте в горячем виде.

Полезные советы

Зубчики чеснока можно нарезать тонкими кружочками или надавить в специальной чесночнице. Но не стоит добавлять в пиццу слишком много чеснока, так как его резкий запах может пропитать всю начинку, лишив аромата остальные ингредиенты.

Японская

Требуется: 1 кг муки, 2 яйца, 1 стакан воды, 400 г маргарина, 50 г уксуса.

Для начинки: 4 яйца, по 150 г помидоров и майонеза, по 50 г риса и зеленого перца, по 100 г мяса крабов, томатного соуса, свежих огурцов и белого соуса, перец, 20 г желатина.

Способ приготовления. Охлажденный маргарин мелко порубите, добавьте немного муки. Выложите эту смесь на доску горкой и сделайте в ней небольшое углубление. В него влейте смесь воды, уксуса и яиц. Замесите тесто, разделите на несколько частей и поставьте на холод. Рис отварите в кипящей воде в течение 10 минут, слейте воду и охладите. Ошпарьте помидоры кипятком, очистите их от кожицы и порежьте на крупные куски. Готовый рис смешайте с помидорами, мелко нарезанным зеленым перцем и мясом крабов.

Охладившееся тесто раскатайте в пласты и уложите в специальные формы, предварительно смазанные маслом. Положите туда смесь из риса, помидоров, перца и крабов. Все это залейте майонезом и томатным соусом. Яйца сварите всмятку, очистите, положите их на пиццу и залейте майонезом, смешанным с растворенным желатином. Украсьте все это дольками огурцов и помидоров. Посыпьте перцем и залейте белым соусом. Края пиццы подогните и слепите. Жарьте в хорошо разогретой духовке при температуре 200°С 25 минут. Подавайте ее на салфетках с японскими узорами.

Полезные советы

Чтобы удалить излишнюю горечь из репчатого лука, его нужно нарезать лапшой и на некоторое время залить холодной водой.

Канадская

Требуется: 500 г муки, 25 г дрожжей, соль, 250 г молока или воды, 25 г сливочного масла, 10 г сахара.

Для начинки: по 150 г спаржи и маринованных грибов, по 100 г зеленой молодой фасоли, гусиной печени, сыра и моркови, 20 г зелени петрушки, по 200 г свежих зеленых помидоров, майонеза и острого кетчупа, 30 г сельдерея, 50 г лука-порея.

Способ приготовления. В теплое молоко или воду добавьте дрожжи, разведенные небольшим количеством воды, соль, сахар, всыпьте муку и вымесите тесто. Перед окончанием вымешивания в тесто введите слегка подогретое сливочное масло. Накройте чистой тканью и поставьте в теплое место для брожения на 2 часа. 2 раза обомните. Готовое тесто выложите на посыпанную мукой разделочную доску, отрежьте от него куски и сформуйте из них лепешки, осторожно прижимая рукой, оставьте расстояться 5—8 минут.

Отварите отдельно головку спаржи, стручки фасоли, гусиную печенку, морковь, мелко порежьте. Готовые лепешки положите на смазанную маслом сковороду или в специальную форму. Уложите слоями кусочки гусиной печенки, спаржи, нарезанные стручки молодой фасоли, морковь, разрезанные пополам маринованные грибы, сельдерей, помидоры, лук-порей. Все это залейте острым кетчупом, майонезом и посыпьте тертым сыром.

Готовьте такую пиццу в микроволновой печи 10—15 минут. Подавайте ее с холодным пивом.

Домашняя пиццерия

Очень часто для начинки требуется первоначально потушить некоторые продукты, чтобы улучшить их вкусовые качества. Для этого обычно используются глиняные горшочки. Перед готовкой их необходимо обильно смазать жиром или маслом. Это даст возможность быстрее отмыть их и удалить остатки пищи. Глиняные горшки способны впитывать в себя любые запахи, поэтому их следует мыть очень тщательно, а затем прожаривать некоторое время в теплой духовке или оставлять открытыми на солнце, чтобы выжарить из них въевшиеся запахи.

Польская

Требуется: 500 г муки, 1 яйцо или 15 г яичного порошка, 25 г дрожжей, 30 г сливочного масла, соль.

Для начинки: 240 г краковской колбасы, 300 г консервированного зеленого горошка, по 50 г репчатого лука и острого чесночного кетчупа, по 100 г соленых огурцов и майонеза, 20 г зеленого салата.

Способ приготовления. В треть муки, указанной в рецепте, введите яйца, разведенные небольшим количеством воды дрожжи, перемешайте и поставьте на 2 часа в теплое место, чтобы тесто поднялось. После этого добавьте растительное масло, соль, всыпьте остальную муку и вторично хорошо вымешайте. Поставьте в теплое место для вторичного подъема на час. Выложите на противень, смазанный маслом, и раскатайте.

Краковскую колбасу нарежьте кусками и поджарьте в масле. Когда из кусочков колбасы образуются «мисочки», уложите их на лепешку из теста. Зеленые огурцы порежьте небольшими дольками и уложите их между колбасой. «Мисочки» наполните зеленым горошком. Лук и зеленый салат измельчите и посыпьте на пиццу. Залейте все майонезом и кетчупом. Выпекайте в разогретой до 150˚С духовке 20 минут.

Полезные советы

Не следует слишком долго хранить пиццу с начинкой из отваренной рыбы и мяса, так как они быстро теряют свежесть. То же касается и пиццы с начинкой из отварных и свежих овощей.

По-итальянски

Требуется: 200 г муки, 60 г растительного масла, 120 г молока, 1 яйцо, 15 г свежих дрожжей, соль.

Для начинки: 200 г сыра, 500 г помидоров, 5 сарделек, 40—60 г растительного масла, черный и красный перец, соль.

Способ приготовления: Дрожжи разведите и теплом молоке и оставьте на 10—15 минут в теплом месте. В муку влейте разбавленные дрожжи, добавьте слегка взбитое яйцо и растительное масло. Тщательно перемешайте и посолите. Замесите тесто и оставьте на час в теплом месте, чтобы оно подошло. Сыр мелко порубите или натрите на крупной терке. Помидоры очистите от кожуры и нарежьте тонкими ломтиками, но так, чтобы вытекло как можно меньше сока. Сардельки порежьте вдоль нетолстыми полосками. Растительное масло смешайте с перцем и солью.

Когда тесто подойдет, еще раз перемешайте и выложите в форму для выпекания. Она должна быть достаточно высокой, так как пицца во время запекания поднимется. Тесто смажьте маслом, посыпьте мелко нарубленным или натертым сыром, положите слой помидоров. Сардельки уложите в виде решетки сверху. Начинку сбрызните оставшимся маслом. Выпекайте до полной готовности в духовке 20—30 минут при температуре 200—220°С.

Интересные факты

По данным Национальной ассоциации производителей США, совокупный доход 61 тысячи американских пиццерий составляет 30 миллиардов долларов, что сравнимо по объему продаж с работой пиццерий во всех остальных странах мира.

По-белорусски

Требуется: 600 г пшеничной муки, 250 г молока, 0,5 стакана воды, 30 г дрожжей, 150 г маргарина, 1 яйцо, 60 г сахара, соль.

Для начинки: 100 г мяса, по 50 г колбасы, грибов, сыра, томатного соуса и майонеза, 30 г растительного масла, яйцо, зелень петрушки, соль, перец.

Способ приготовления. Дрожжи растворите в подогретой воде, долейте холодного молока. Маргарин немного порубите ножом, смешайте с мукой и посолите. Добавьте в муку и маргарин сахар, яйцо и растворенные дрожжи. Замесите тесто и поставьте в холодильник на 2 часа. Мясо отварите в подсоленной воде и порежьте кубиками. В форме кубиков нарежьте колбасу. Грибы порежьте и пожарьте на растительном масле до полной готовности. Сыр натрите на крупной терке. Майонез смешайте с мелко порезанным вареным яйцом.

Достаньте тесто из холодильника и подержите немного в тепле. Раскатайте пластом толщиной в 1—2 см и аккуратно выложите на противень. Верх теста смажьте томатным соусом и выложите начинку слоями: кусочки мяса, колбасы, грибов, посыпьте тертым сыром. Полейте майонезом с мелко нарезанным яйцом. Поставьте противень в разогретую до 200°С духовку, и через 40 минут пицца будет готова.

Домашняя пиццерия

Если вы готовили пиццу или начинку для нее в скороварке, удалите мягкой губкой остатки пищи из нее, пригоревшие кусочки соскребите теркой-мочалкой. После этого скороварку промойте теплой водой с мылом и сполосните. Вытирайте насухо.

По-украински

Требуется: 750 г муки, 60 г сливочного масла, 1 яйцо, 20 г дрожжей, 250 мл воды или молока, соль.

Для начинки: 200 г грибов, 100 г сала, 3 яйца, 0,5 стакана воды, по 59 г лимонного сока и зелени петрушки и укропа, соль, перец.

Способ приготовления. В подогретую воду (или молоко) добавьте разведенные дрожжи. Всыпьте половину всей муки и перемешайте до однородной массы. Немного присыпьте мукой и поставьте в теплое место для брожения на 3—4 часа. Когда оно увеличится в объеме в 2—3 раза и начнет опадать, добавьте в него немного воды, соль и яйцо. Затем досыпьте оставшуюся муку и хорошо перемешайте. Оставьте тесто еще немного для брожения.

Отварите грибы, нарежьте их небольшими кусочками, добавьте нарезанное кубиками сало, перемешайте. Взбейте яйца, влейте в них воду, лимонный сок, всыпьте нарезанную зелень петрушки и укропа, посолите и поперчите. Когда тесто будет готово, раскатайте его в лепешку и уложите на противень. Немного смажьте верх лепешки лимонным соком и выложите массу смешанных грибов и сала. Залейте смесью яиц, лимонного сока и зелени. Поставьте противень в разогретую до 200°С духовку и выпекайте 30 минут.

Полезные советы

Чтобы придать пицце аромат, добавляйте в нее побольше пряных трав: петрушки, базилика, укропа. Если эти травы ополоснуть не холодной, а теплой водой, они станут ароматнее.

По-аджарски

Требуется: 400 г пшеничной муки, 250 г воды или молока, 10 г свежих дрожжей, 10 г сахара, 60 г маргарина или сливочного масла, соль.

Для начинки: 100 г сыра, 6—8 яиц, 60 г сметаны или сливок, кориандр.

Способ приготовления. Дрожжи залейте теплой водой. Муку смешайте с водой или молоком, добавьте дрожжи и маргарин. Тщательно перемешайте и насыпьте сахар и соль. Тесто оставьте на 1—2 часа в теплом месте, накрыв его горячей кастрюлей. Натрите сыр на крупной терке или мелко порубите его и смешайте с тремя мелко порубленными яйцами. Добавьте сметану или сливки и тщательно перемешайте.

Готовое тесто раскатайте пластом толщиной в 1 см, отрежьте от него небольшую полоску и положите на смазанный маслом противень. Края пласта смажьте яйцом и уложите бортик из теста толщиной в 1 см, который также смажьте яйцом. На пласт выложите смесь сыра и яиц со сметаной и дайте постоять 10 минут. Разогрейте духовку до 200˚С, поставьте в нее пиццу и выпекайте 10 минут. Выньте из духовки, залейте тремя сырыми яйцами и продолжайте выпекать еще 15 минут.

По-грузински

Требуется: 400 г муки, 100 мл молока, 20 г сухих дрожжей, 1/4 стакана воды, соль.

Для начинки: 100 г мяса, 6 яиц, 150 г сыра, 2 картофелины, 3 луковицы, 60 г растительного масла, красный и черный перец, пучок петрушки и укропа, соль.

Способ приготовления. Разведите дрожжи в молоке, добавьте муку, посолите и размешайте, постепенно добавляя воду. Готовое тесто поставьте в теплое место на час. Мясо сварите в подсоленной воде и порежьте кубиками. Вареные яйца покрошите. Сыр натрите на крупной терке. Картофель отварите и также нарежьте кубиками. Луковицу нарежьте кольцами. Зелень петрушки и укропа измельчите.

Когда на тесте появятся пузырьки, раскатайте его и сделайте две лепешки. Уложите одну лепешку на противень и положите в середину начинку в следующем порядке: лук, мясо, яйца, картофель, сыр. Посолите и поперчите. Затем уложите еще одну лепешку и снова положите начинку в том же порядке. Залейте вторую начинку растительным маслом. Выпекайте в разогретой до 200°С духовке 30 минут. Когда пицца будет готова, посыпьте ее зеленью.

Интересные факты

Когда Арнольд Шварценеггер – пожалуй, один из известнейших голливудских актеров – основывал свою сеть ресторанов « Планета Голливуд», одним из обязательных блюд, включенных в меню каждого ресторана, являлась пицца – любимое блюдо «Терминатора». Другой, не менее знаменитый актер Сильвестр Сталлоне, кстати, сам имеющий итальянские корни, не раз признавался журналистам, что, несмотря на занятость, он находит время, чтобы поесть настоящую итальянскую пиццу.

По-турецки

Требуется: 300 г муки, 50 г творога, 10 г сухих дрожжей, 0,5 стакана теплой воды, 60 мл молока, 1—2 яйца, соль.

Для начинки: 200 г баранины, 2 луковицы, 1 помидор, 100 г сыра, 100 г сливок или сметаны, 90 г зелени петрушки, соль, перец.

Способ приготовления. Творог смешайте со сливками или сметаной. Дрожжи разведите в теплой воде. В муку вбейте яйца и влейте подогретое молоко. Смешайте творог с мукой и дрожжами. Посолите тесто и круто его замесите. Оставьте в холодном месте на 2 часа. Баранину отварите в слегка подсоленной воде и мелко нарежьте кубиками. Луковицы почистите и порежьте полукольцами. Помидор аккуратно, чтобы не вытек сок, нарежьте кружками. Сыр натрите на крупной терке.

Раскатайте тесто лепешкой. Уложите пласт теста на противень так, чтобы образовались нетолстые бортики. На тесто положите начинку в следующем порядке: мясо, лук, помидоры и сыр. Сливки или сметану смешайте с молотым красным перцем и солью. Запекайте пиццу в духовке 30–40 минут до полной готовности. Выньте ее и посыпьте зеленью петрушки.

Полезные советы

Придают пицце приятный запах и довольно сильно меняют ее вкус некоторые приправы и специи, среди них особо известны в этом плане базилик, кориандр, тмин, майоран и другие.

По-немецки

Требуется: 380 г пшеничной муки, 120 мл молока, 15 г сухих дрожжей, 2 яйца, 50 г маргарина, соль.

Для начинки: 200 г сыра, 150 г колбасы салями, 300 г свежих помидоров, маринованный огурец, 3—4 анчоуса, 50 г растительного масла, красный перец, 70 г измельченного базилика, соль.

Способ приготовления: Дрожжи залейте подогретым молоком и поставьте в теплое место на 20—30 минут. В муку вбейте яйца, затем влейте дрожжи с молоком. Маргарин немного покрошите ножом и добавьте в муку. Посолите и замесите тесто. Поставьте в тепло на час. Сыр потрите на крупной терке, салями нарежьте кубиками. Помидоры и маринованный огурец порежьте ломтиками. Филе анчоусов измельчите.

Когда тесто подойдет, раскатайте пласт и уложите в хорошо смазанную высокую форму. Колбасу, нарезанную кубиками, распределите по тесту. Положите анчоусы с маринованными огурцами. На них разложите ломтики помидора и приправьте базиликом. Посыпьте молотым перцем и посолите. По всей поверхности распределите тертый сыр. Сбрызните начинку растительным маслом и дайте пицце немного подойти. Затем поставьте противень в духовку и выпекайте около 30 минут при температуре 200°С.

Полезные советы

Оригинальным становится вкус пиццы, если в начинке присутствует щавель, особенно свежий. Вместо щавеля можно положить шпинат или крапиву, всыпав немного лимонной кислоты.

По-французски

Требуется: 300 г муки, 1—2 яйца, 100 мл молока, 10 г дрожжей, соль.

Для начинки: 5 луковиц, по 100 г творога и сметаны или сливок, 2—3 яйца, 90 г оливкового масла, майоран, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления. Дрожжи подержите в теплом молоке, чтобы они забродили, затем смешайте с мукой, добавьте слегка взбитые яйца, посолите и замесите крутое тесто. Дайте ему созреть в теплом месте в течение часа, накрыв горячей кастрюлей. В сковороде с оливковым маслом пассеруйте нарезанный кольцами лук. Творог немного подсушите, освободив от лишней воды. Взбейте хорошо размятый творог со сметаной и сырыми яйцами. Посолите, поперчите, добавьте майоран и смешайте с луком.

Раскатанное тесто разложите на обильно смазанном маслом противне и по краям защипните, сделав бортик. Выложите приготовленную начинку. Сначала уложите слой размятого творога, затем спассерованный лук. Полейте оставшимся оливковым маслом. Выпекайте в духовке на среднем огне 40 минут. Подавайте к столу горячей.

Интересные факты

В американском городке Виллингсвилл в местной пиццерии живет кошка Мэрилин, заводили которую для отлавливания мышей. Теперь же она работает как реклама, так как есть что-либо, кроме рыбной пиццы, Мэрилин отказывается.

По-американски

Требуется: 300 г пшеничной муки, 1 стакан воды, 30 г дрожжей, яйцо, 30 г растительного масла, соль.

Для начинки: 300 г колбасы, 100 г томатного соуса или пасты, 2—3 головки репчатого лука, 120—150 г сыра, 50 г черемши, морковь, по 50 г маринованного перца, маринованных грибов и салями, соль, перец.

Способ приготовления. Разведите дрожжи в теплой воде, вбейте туда яйцо и перемешайте, добавив соль. Эту массу влейте в муку и замесите так, чтобы тесто по консистенции напоминало густую сметану. Поставьте его в холодильник на 1—2 часа. Колбасу нарежьте в форме кубиков, репчатый лук – кольцами. Сыр потрите на крупной терке. Морковь и перец нарежьте. Маринованные грибы тщательно выжмите, чтобы не было лишней жидкости. Салями нарежьте тонкими кружочками. В томатном соусе разведите соль и перец.

Противень смажьте маслом, выложите на него тесто и немного разровняйте. Поставьте в духовку на 5—7 минут. Когда тесто немного подрумянится, выньте и сразу же всю поверхность обильно смажьте томатным соусом. Равномерно положите начинку. Сначала уложите слой колбасы, моркови, перца, грибов. Распределите по всему объему нарезанный лук. Уложите слой салями и пересыпьте его черемшой. Обильно посыпьте сыром и залейте оставшейся томатной пастой. Поставьте пиццу в разогретую до 200˚С духовку на 25—30 минут.

Домашняя пиццерия

Если для начинки используются кусочки продуктов, обжаренных в гриле, решетку, на которой они жарились, очистите от остатков пищи мягкой тряпочкой. Использовать металлическую терку для этих целей нежелательно, так как можно сильно поцарапать решетку и при последующих обжарках пища будет сильно пригорать и прилепляться к ее поврежденным участкам. То, что сразу не отойдет, счищайте теркой-мочалкой.

По-кубински

Требуется: 200 г пшеничной муки, 1 стакан воды, 15 г свежих дрожжей, 30—50 г сливочного масла, 1/2 лимона, 20 г свежего розмарина.

Для начинки: 200 г филе рыбы, луковица, 100—120 г растительного масла, соль, перец.

Способ приготовления. Дрожжи разведите в половине всего количества теплой воды, смешайте с мукой, добавьте остальную воду. Замесите тесто и поставите на час в теплое место. Введите в тесто яйца, растопленное сливочное масло, сок лимона и листья розмарина. Дайте расстояться еще 20 минут под крышкой. Смешайте сырое рыбное филе с нарубленным репчатым луком, массу приправьте солью и перцем.

Тесто берите чайной ложкой и опускайте небольшие (величиной с грецкий орех) шарики в кипящее масло. Когда шарики зарумянятся, выньте их шумовкой, обсушите на бумаге, а затем выложите на глубокий противень. На шарики положите рыбный фарш и разровняйте. Противень поставьте в разогретую до 200°С духовку и выпекайте 30 минут до полной готовности.

По-скандинавски

Требуется: 150 г пшеничной муки, 50 г сливок, яйцо, 100 г сливочного масла или маргарина, соль.

Для начинки: 80 г вареной ветчины, 60 г сыра « Эмменталь», 50 г шампиньонов, 2—3 яйца, 10 г пшеничной муки, 120 г сливок, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления. Сливочное масло растопите и добавьте в него слегка взбитые сливки с яйцом. Соедините эту массу с просеянной пшеничной мукой, посолите. Круто замесите тесто и поставьте на час в холод. Сыр мелко порубите или потрите на крупной терке. Ветчину нарежьте довольно крупными ломтиками. Шампиньоны потушите. Смешайте муку, яйца и сливки и немного взбейте. Добавьте эту смесь в тушеные шампиньоны и приправьте перцем.

Достаньте тесто из холодильника, раскатайте его в пласт, уложите его в форму или на противень и выложите начинку. Первый слой – ветчина, затем – масса с шампиньонами, посыпьте тертым сыром. Поместите в нагретую до 200°С духовку и выпекайте 20—30 минут.

Интересные факты

Знаете ли вы, как проверить пиццу и узнать, настоящая она или нет? Настоящая пицца, изготовленная по точному рецепту с соблюдением всех пропорций, останется целой, даже если вы перегнете ее пополам, в то время как поддельная не выдержит подобного испытания.

Глава 13. Пицца из СВЧ

«Слоеная»

Требуется: 380 г муки, 2 яйца, по 60 г воды и молока, 20 г дрожжей, 30 г сахара, 150 г сливочного масла.

Для начинки: 200 г грибов, 300 г колбасы, 150 г сыра, томатный соус.

Способ приготовления. Смешайте дрожжи с сахаром и разбавьте теплой водой, все размешайте и поставьте в теплое место на 10—20 минут. В небольшую кастрюлю засыпьте муку, разбейте яйцо и один белок, влейте разбавленные дрожжи, добавьте немного молока и замесите тесто. Раскатайте его тонким слоем и смажьте растопленным маслом, смешанным с желтком. Снова замесите тесто, оставьте его на несколько минут, после чего еще раз раскатайте и смажьте маслом с яйцом, замесите и повторите еще 2—3 раза. Когда в последний раз замесите тесто, оставьте его на 20—25 минут в теплом месте. Затем тесто выложите в посудину продолговатой формы с высокими краями, если есть специальный противень, выкладывайте в него. Тесто должно быть раскатано толщиной в 1 см.

Тесто смажьте томатным соусом, особенно тщательно промажьте края. На соус выложите мелко нарезанные соленые грибы, равномерно распределите их по всей площади теста. На слой грибов положите мелко нарезанную колбасу, копченую или полукопченую. Пиццу снова смажьте томатным соусом и посыпьте натертым на мелкой терке сыром. Поставьте в печь и выпекайте 25—30 минут. К столу подавайте в горячем виде.

Интересные факты

Кстати, существует всего два вида настоящей неаполитанской пиццы – «Маргерита» и «Маринара». Рецепт первой из них включает в себя свежее оливковое масло, помидоры, сыр «Моцареллу» из буйволиного молока, базилик и щепотку соли. Вторую разновидность первоначально ели исключительно рыбаки, и готовили ее из помидоров, чеснока, оливкового масла, рыбы и щепотки базилика.

«Утренняя»

Требуется: 2 яйца, 120 г молока, 250 г муки, соль.

Для начинки: 400 г томатной пасты, 20 г майонеза, 200 г сыра, 50 г хрена, 5 красных перцев, пучок петрушки.

Способ приготовления. Смешав яйца с молоком, посолив смесь, влейте ее в муку, все тщательно перемешайте, чтобы не было комков. Тесто должно получиться не слишком густым и не очень жидким. Выложите в неглубокую тарелку и придайте ему форму лепешки толщиной примерно в 1 см. Смажьте майонезом. На него выложите нарезанные кружками помидоры. Выньте сердцевину у перцев, отрежьте плодоножку и мелко нашинкуйте. Петрушку и корень хрена и смешайте с красным перцем. Полученной массой засыпьте помидоры, а затем посыпьте крупно натертым сыром. Поставьте в печь и выпекайте 5—8 минут. К столу такую пиццу подают в холодном виде.

Полезные советы

Листовые овощи (зеленый салат, шпинат, ревень, щавель) следует класть в начинку в свежем виде. Их нельзя хранить дольше 2—3 дней. В сухом месте они быстро вянут, а во влажном покрываются плесенью. Наиболее благоприятные условия для их хранения – температура 0°С при плотной укладке.

«Рыбная»

Требуется: 250 г муки, 0,5 стакана воды, 1 яйцо, 30 г растительного масла.

Для начинки: 200 г крабовых палочек, по 100 г кальмаров и тунца, 50 г грибов, пучок петрушки, морковь, по 120 г яблочного уксуса и соуса с хреном.

Способ приготовления. Крабовые палочки порубите на средней величины кусочки и положите на 5 минут в уксус. Снимите кожицу с кальмаров, нарежьте их мелкими кусочками и смешайте с крабовыми палочками, когда вынете их из уксуса. Отварите морковь, остудите ее и нарежьте небольшими кружочками. Мелко нарубите петрушку. Маринованные грибы нарежьте на небольшие ломтики, поделите на квадратики консервированного тунца.

В муку разбейте яйцо, добавьте кипяченую воду, заместите тесто, влейте в него растительное масло. Затем выложите его в прямоугольную форму, распределите по всей площади, чтобы толщина теста была примерно 1 см, и полейте соусом из хрена, выложите начинку. Первым слоем на тесто выложите тунца и маринованные грибы, все это залейте остатками соуса из хрена и поверх него выложите крабовые палочки с кальмарами. На них положите морковь и петрушку. Все это поставьте в печь на 7—9 минут. Когда пицца будет готова, остудите ее и подавайте к столу в холодном виде.

«Ассорти»

Требуется: 200 г муки, 15 г дрожжей, по 120 г молока и воды, 60 г сахара, 1 яйцо, соль, 50 г растительного масла.

Для начинки: по 100 г сала и копченого мяса, 1 зубчик чеснока, 200 г грибов, 4 красных перца, 1 помидор, 50 г красного вина, корица, гвоздика.

Способ приготовления. Соленое сало натрите чесноком, порежьте на небольшие квадратики. Сушеные грибы замочите в холодной воде на 5—6 часов или в горячей воде с добавлением небольшого количества уксуса на 2 часа. Когда грибы наберутся влаги и размягчатся, смешайте их с салом. Удалите у перцев основание, вырежите сердцевину с семенами, порежьте на продольные полоски. Копченое мясо нарежьте небольшими ломтиками. Помидор обдайте горячей водой, снимите кожицу, разомните его до состояния пюре и всыпьте в эту кашицу перец, заправьте все корицей и гвоздикой.

Насыпьте муку на стол горкой, сделайте углубление, разбейте яйцо, влейте растительное масло. Отдельно разведите водой дрожжи и добавьте сахар. Все поставьте в тепло на 15—20 минут, после чего смешайте с мукой, добавьте молоко, замесите тесто. Выложите его на плоскую тарелку, распределите по всей площади, так, чтобы толщина лепешки была примерно 1 см. Смешайте 1 ст. л. муки с красным вином и этой смесью смажьте ее. На нее положите помидор с красным перцем, на помидор и перец сало с грибами, далее – ровным слоем уложите копченое мясо, сбрызните красным вином. Поставьте в печь на 4—6 минут. Подавайте в горячем виде, сразу после того как вынете ее из печи.

Домашняя пиццерия

Если вы готовите пиццу в электроволновой печи, для предотвращения пригорания в ней вытопившегося жира укладывайте пиццу на небольшой кусок фольги и приподнимайте ее края, чтобы жир не вытекал на поверхность плиты. Это не только убережет вашу микроволновку, но и сделает пиццу вкуснее и сочнее. К тому же уход за оборудованием потребуется меньший.

«Сырно-яичная»

Требуется: 200 г муки, 20 г дрожжей, яйцо, 120 г молока, 50 г сахара, 30 г растительного масла, соль.

Для начинки: 200 г сыра, 2 яйца, 3 соленых огурца, по 100 г сарделек и индейки, 1 помидор, 2 перца.

Способ приготовления. Сыр разделите на две части. Одну часть порежьте на небольшие кусочки. Отварите вкрутую яйца, и мелко порубите, смешайте с сыром. Обрежьте у соленых огурцов концы, хвостики и нарежьте на мелкие кусочки. Сардельки порежьте на длинные полоски. Помидор нарежьте кружками или полумесяцем. Мясо индейки мелко нарежьте, смешайте с рубленым сладким перцем. Сложите все в отдельные миски.

Разведите дрожжи в теплом молоке, смешайте с сахаром и дайте забродить в теплом месте в течение 15 минут. Влейте их в муку, разбейте туда яйцо, добавьте растительное масло и замесите тесто. Выложите его на прямоугольный поднос или противень. Самым нижним слоем положите сыр, смешанный с яйцами. На него – соленые огурцы и сардельки, на них – ровным слоем помидор. Сверху уложите мясо индейки и перец. Пиццу посыпьте оставшимся сыром, предварительно натертым на мелкой терке. Поставьте в печь и выпекайте 6—8 минут. К столу подают в холодном виде.

Полезные советы

Пиццу с рыбой лучше ешьте сразу, пока она еще не успела остыть, и не храните в холодильнике.

«К чаю»

Требуется: 200 г муки, яйцо, 120 г молока.

Для начинки: по 100 г колбасы и сарделек, 150 г капусты, морковь, 50 г сыра, 70 г молочного соуса, соль.

Способ приготовления. Насыпьте горкой муку, сделайте в ней углубление, разбейте туда яйцо и влейте молоко. Все тщательно перемешайте и замесите тесто. Выложите его в неглубокую тарелку, слегка приподнимите края. Намажьте его молочным соусом. Наносите его на тесто несколько раз, чтобы последнее достаточно хорошо пропиталось. После этого выложите тонким слоем квашеную капусту, она должна быть мелко нарубленной, чтобы легко прожарилась в печи. На капусту уложите тонко нарезанные сардельки. Все ингредиенты выкладывайте ровными слоями. Третьим слоем кладите морковь, сваренную и мелко нарезанную. На морковь выложите нарезанную на мелкие квадратики копченую или полукопченую колбасу. Посыпьте тертым сыром. Поставьте пиццу в печь и выпекайте 4—5 минут. К столу подавайте в холодном виде к чаю со льдом.

Интересные факты

Выпекать пиццу можно только в печи, изготовленной вручную, иначе она утратит свое качество. Чтобы возвести такую печь высотой 2 м и весом 2,5 т, настоящему мастеру необходимо 3—4 дня. Причем толстые стены возводят из специального жаропрочного кирпича, а пол печи выкладывают из вулканического туфа.

«Рассвет»

Требуется: 200 г муки, 2 яйца, 30 г сливочного масла, 120 г молока.

Для начинки: по 100 г рыбы и кальмаров, 150 г морской капусты, 120 г молока, по пучку петрушки и киндзы, корень хрена.

Способ приготовления. Насыпьте в небольшую кастрюлю муку, разбейте в нее целое яйцо и один белок, добавьте немного сливочного масла, предварительно растопив его на слабом огне. Размешайте и влейте молоко, замесите тесто. Выложите его на небольшой противень, а лучше – в круглую форму с загнутыми краями так, чтобы его края немного загибались, как у пирога.

Натрите на терке корень хрена или пропустите его через мясорубку, смешайте с молоком. Добавьте киндзу и все перемешайте, этой смесью смажьте тесто, особенно тщательно пропитайте центр будущей пиццы и выложите начинку слоями. Первый слой – морская капуста, аккуратно разровняйте ее по всей пицце. Второй слой – мелко нарезанные ломтиками кальмары, затем – нарезанная на небольшие куски рыба. Края пиццы смажьте желтком. Посыпьте мелко порезанной петрушкой. Поставьте пиццу в печь и выпекайте 5—6 минут. К столу подавайте в горячем виде.

«По-деревенски»

Требуется: 300 г муки, яйцо, 0,5 стакана воды, 30 г растительного масла.

Для начинки: по 150 г грибов и мяса индейки, 200 г рыбы, 100 г сыра, пучок петрушки, 1 помидор, 70 г томатной пасты.

Способ приготовления. Насыпьте муку, разбейте в нее яйцо, добавьте воду, влейте масло, все перемешайте и замесите тесто. Выложите на небольшой противень, разровняйте его и смажьте небольшим количеством томата. Укладывайте слоями начинку. Первый слой – пропущенное через мясорубку мясо индейки, второй – грибы, предварительно замоченные в холодной воде на 6—7 часов и проваренные в течение 30—40 минут. На грибы выложите нарезанную на мелкие кусочки рыбу. Посыпьте тертым сыром и петрушкой, положите нарезанный кружками помидор. Поставьте в печь и выпекайте 6—8 минут. К столу подавайте в горячем виде.

Полезные советы

Резать свежие помидоры для пиццы надо острым ножом, так вытечет меньше сока.

«Мясное ассорти»

Требуется: 380 г муки, 1 стакан воды, 1 яйцо, 30 г растительного масла.

Для начинки: по 100 г говядины, баранины, индейки и мяса молодого теленка, 150 г свинины, 1/2 лимона, 2 помидора, корень хрена, по 120 г столового уксуса и воды, перец.

Способ приготовления. Говядину, свинину и баранину замочите в уксусе и воде на час. Затем маринованное мясо, индейку и телятину пропустите через мясорубку, но не замешивайте его, оставьте тонкими «вермишельками». Замесите тесто и положите его в холодное место на 10—15 минут. После этого раскатайте его тонким слоем и выложите на противень. Пропитайте верх лепешки лимонным соком – выжмите сок 1/2 лимона и разбрызгайте его по тесту.

Выложите все мясо и разровняйте его, чтобы слой был равномерным, по всей будущей пицце. Растолките помидоры, всыпьте мелко нарубленный хрен и черный молотый перец, все тщательно перемешайте и залейте полученной массой пиццу. Поставьте ее в печь и выпекайте около 10 минут. К столу подавайте в холодном виде.

Интересные факты

По данным журнала «Нью-Йорк», от пиццы ежегодно «страдают» 7 миллионов документов и деловых бумаг. В связи с этим планируется введение правила, запрещающего есть пиццу на рабочем месте.

«Метрополь»

Требуется: 200 г муки, 2 яйца, 12 г дрожжей, 1 ст. л. сахара, 50 г сливочного масла, 0,5 стакана молока.

Для начинки: 200 г филе леща, по 100 г баранины, консервированного тунца и маринованных грибов, 50 г сыра, 70 г томатной пасты, 60 г белого вина.

Способ приготовления. Слегка подогрейте молоко. Отдельно разведите дрожжи с сахаром и небольшим количеством молока, разбейте в них яйца и добавьте щепотку соли, все это поставьте на 10—15 минут в теплое место, затем влейте в муку вместе с подогретым молоком и растопленным сливочным маслом. Все хорошо промешайте и поставьте тесто в теплое место на 2 часа. Когда оно подойдет, снова хорошо вымесите и, раскатав тонким слоем, выложите на неглубокую тарелку, сбрызните белым вином. Первым слоем положите баранину. На баранину выложите маринованные грибы, все разровняйте и уложите филе из леща, затем консервированного тунца. Посыпьте натертым сыром и полейте острым томатом. Пиццу поставьте в печь на 9—11 минут.

Домашняя пиццерия

Если вам не удается отмыть жир и пригар от пиццы с противня, воспользуйтесь для этого обычным песком. Нанесите на тряпочку немного песка и круговыми движениями разотрите его по противню. Более эффективно вместе с ним использовать сырой картофель, которым и нужно растереть песок. Затем смойте холодной водой.

Глава 14. Пицца к пиву

«Встреча друзей»

Требуется: 400 г муки, 20 г дрожжей, 120 г молока, 100 г жира, 2 яйца, 30 г сахара, соль.

Для начинки: 0,5 кг рыбы, по 50 г муки и сыра, соль, 30 г растительного масла, 2 моркови, 3 луковицы.

Для соуса: 50 г томатной пасты, 10 г воды, лавровый лист, соль, черный перец, 10 г сахара, пучок зелени.

Способ приготовления. Разведите теплым молоком дрожжи и поставьте в теплое место на 45 минут. В просеянную муку добавьте соль, яйца, жир, дрожжи и замесите тесто. Поставьте его в теплое место для брожения на 3 часа, накрыв плотной салфеткой. Через каждый час обминайте тесто.

Для начинки свежую размороженную рыбу нарежьте мелкими кусочками и выложите их на дуршлаг, чтобы вода стекла. Смешайте немного муки с солью и обваляйте в этой смеси кусочки рыбы, обжарьте в масле. Две крупные моркови нарежьте соломкой и тоже обжарьте в масле. Отдельно пожарьте мелко порезанный репчатый лук до золотистого оттенка. Затем положите в казанок морковь, лук, рыбу, залейте томатной заправкой, все перемешайте.

Для соуса разбавьте томатную пасту водой, добавьте перец, сахар, лавровый лист и мелко нарезанную зелень. Смешав рыбу с соусом-заправкой, потушите в духовке под крышкой 25 минут.

Тесто раскатайте в круглую лепешку. Охлажденными руками плотно уложите лепешку в форму, приподняв края, многократно проколите вилкой и поставьте ее в духовку на 15 минут. Уложите на лепешку приготовленную начинку, посыпьте тертым сыром и поставьте еще на 10 минут.

Полезные советы

Не стоит забывать, что традиционная итальянская пицца обязательно включает помидоры и сыр, причем в особой последовательности. При приготовлении сначала на лепешку из теста кладут слой помидоров (томатной пасты или соуса), затем слой сыра, а дальше идет все остальное.

С рыбой и грибами

Требуется: 400 г муки, 0,5 стакана воды, 90 г топленого масла, 2 яйца, 30 г сахара, соль.

Для начинки: 200 г рыбного филе, 1/2 лимона, 30 г сливочного масла, 2 луковицы, 150 г грибов, 50 г сухого вина, зелень, соль, перец.

Для чесночного соуса: по 20 г чеснока, майонеза, подсолнечного масла и воды, молотый красный перец, соль.

Способ приготовления. Рыбное филе разрежьте вдоль тонкими пластинками. Выжмите сок половины лимона и сбрызните им нарезанную рыбу, посолите и поперчите. Лук порежьте и обжарьте на растительном масле. Свежие грибы порежьте и добавьте их к луку, потушите 15 минут, посолив и поперчив по вкусу. Полученную массу выложите на филе рыбы, перемешайте и положите в смазанный сливочным маслом казанок. Добавьте сухое вино, зелень и тушите под крышкой 30 минут.

Для чесночного соуса чеснок растолките с солью до образования кашицы и смешайте с водой, майонезом, подсолнечным маслом и красным молотым перцем.

Для теста сделайте опару (жидкое тесто) из половины муки, растворенных в воде дрожжей. Хорошо перемешайте и поставьте в теплое место на 2—3 часа. Опара будет готова, когда увеличится в объеме в 3 раза, а потом начнет медленно опускаться. В эту массу добавьте соль, всыпьте оставшуюся муку, положите топленое масло, сахар и яйца. Всю эту смесь размешайте и поставьте в теплое место на 2 часа. Спустя час обомните тесто.

Тесто разделите пополам и раскатайте в 2 пласта по размерам противня (один пласт должен быть больше). На смазанный растительным маслом противень поместите большой пласт теста и сбрызните его жиром, положите часть начинки. Сверху положите маленький пласт и также сбрызните жиром. На маленький пласт выложите остальную начинку и разровняйте. Полейте чесночным соусом. Концы большого пласта слегка вытяните и оформите бордюр. Поставьте на 40 минут в разогретую до 200°С духовку для выпекания.

Интересные факты

Немалое влияние на вкус пиццы оказывает и выбор дров, ведь они должны давать мало дыма и как можно больше жара. К числу предпочтительных пород дерева относятся дуб, олива или яблоня, но ни в коем случае не каштан или какие-либо хвойные, смолистые породы.

С сюрпризом

Требуется: 350 г муки, 20 г дрожжей, 80 г молока, 50 г сливочного масла, 2 яйца, 30 г сахара, соль.

Для начинки: 300 г рыбы, по 100 г лука и сыра, по 50 г молока и булки, 2 яйца, 30 г картофельного крахмала, 60 г растительного масла, соль, перец.

Для соуса: по 30 г муки и майонеза, 1/6 стакана воды, 50 г хрена, уксус, 20 г сметаны.

Способ приготовления. Пропустите мякоть рыбы через мясорубку вместе с луком и размоченной в молоке булкой, добавьте яйца, картофельный крахмал, масло, соль, перец и перемешайте.

Для соуса поджарьте муку с маслом, добавьте воду, натертый на мелкой терке хрен, влейте уксус. Все тщательно перемешайте и варите на медленном огне 20 минут. Затем влейте жидкую сметану и взбейте хорошенько миксером.

Для теста разведите теплым молоком дрожжи и поставьте в теплое место на 45 минут. В просеянную муку добавьте соль, яйца, дрожжи и замесите тесто. Поставьте его в теплое место для брожения на 3 часа, накрыв плотной салфеткой. Через каждый час обминайте тесто.

Когда тесто подойдет, выложите его на посыпанный мукой стол и раскатайте. Сложите в 2 раза. Получившейся толстый пласт теста снова раскатайте и сложите в 4 раза (получится 4 слоя), поставьте в холодильник на 15 минут. Затем достаньте и еще раз раскатайте так, как указано выше. Опять охладите и приступайте к формованию пиццы. Выложите тесто на противень, смазанный растительным маслом, так, чтобы оно «выходило» за края противня на 5 см. Разложите начинку, полейте соусом и загните края пиццы к центру. Выпекайте в духовом шкафу 30 минут при температуре 230°С.

Домашняя пиццерия

Если пицца пригорела, а удалить из формы пригар полностью не удается, достаточно залить ее на ночь крепким раствором соли. Утром поставьте ее на огонь и прокипятите 10 минут. За это время соль разъест все остатки, и они легко отойдут ото дна.

«Карпуша»

Требуется: 400 г муки, 0,5 стакана воды, 90 г топленого масла, 2 яйца, 30 г сахара, соль.

Для начинки: 300 г карпа, 1/2 лимона, 200 г капусты, 60 г растительного масла, 70 г риса, 80 г воды, 30 г сливочного масла, по 5 г петрушки, сельдерея, киндзы, мяты и черного горького перца, соль.

Способ приготовления. Отделите у карпа кости от мякоти. Разрежьте лимон пополам и выжмите сок из половинки, сбрызните им мякоть карпа и поставьте на 20 минут для пропитки. Мелко порежьте его, выложите в сковороду с растопленным маслом, добавьте порезанную зелень, посолите, поперчите и жарьте 15 минут на среднем огне. Залейте водой и поставьте в духовку, разогретую до 200°С, на 20 минут.

Нашинкуйте капусту не очень мелко, добавьте растительное масло и поставьте тушиться на среднем огне до мягкости. Когда капуста будет готова, всыпьте промытый рис и влейте 1 стакан горячей воды. Тушите до тех пор, пока жидкость не выпарится. После этого смешайте с рыбой.

Сделайте опару (жидкое тесто) следующим образом: в половину муки влейте растворенные в воде дрожжи, все очень хорошо перемешайте, поставьте в теплое место на 2—3 часа. Опара будет готова, когда увеличится в объеме в 3 раза, а потом начнет медленно опускаться. В эту массу всыпьте соль, оставшуюся муку, положите топленое масло, сахар и яйца. Все размешайте и поставьте в тепло на 2 часа. Спустя час обомните тесто.

Тесто разделите пополам и раскатайте в 2 пласта по размерам противня (один пласт должен быть больше). На смазанный растительным маслом противень поместите большой пласт теста и сбрызните его жиром. Сверху положите маленький пласт и также сбрызните жиром. На маленький пласт выложите начинку и разровняйте. Концы большого пласта теста слегка вытяните и оформите бордюр. Поставьте на 40 минут в разогретую до 200°С духовку для выпекания.

Полезные советы

Помидоры для пиццы можно нарезать тонкими ломтиками, а можно снять кожицу и размять. Чтобы кожица помидоров легко снималась, опустите их на несколько секунд в кипяток, а затем сразу же в холодную воду. Кожицу снимайте со стороны, противоположной

плодоножке.

«Осень»

Требуется: 350 г муки, 20 г дрожжей, 90 г молока, 50 г сливочного масла, 2 яйца, 30 г сахара, соль.

Для начинки: 200 г соленых грибов, по 50 г сливочного масла и картофеля, по 30 г топленого масла и репчатого лука, по 20 г моркови, корня петрушки, томатной пасты и сметаны, соль, красный молотый перец.

Способ приготовления. Разведите теплым молоком дрожжи и поставьте в теплое место на 45 минут. В просеянную муку добавьте соль, яйца, дрожжи и замесите тесто. Поставьте его в теплое место для брожения на 3 часа, накрыв плотной салфеткой. Через каждый час обминайте тесто. Когда тесто будет готово, немного охладите его, положив его на 15 минут в холодильник. Затем раскатайте круглый пласт толщиной в 1 см и смажьте размягченным сливочным маслом.

Замочите соленые грибы в небольшом количестве воды на 10 минут. Нарежьте их мелкой соломкой и выложите на сковороду с разогретым сливочным маслом. Лук и картофель порежьте маленькими кусочками, а морковь и корень петрушки натрите на терке. Обжарьте картофель на топленом масле до образования золотистого оттенка. Все компоненты смешайте, добавьте в грибы и тушите 15 минут.

Выложите тесто на противень, смазанный растительным маслом, так, чтобы оно выходило за края противня на 5 см. Положите начинку внутрь и загните края пиццы к центру. Выпекайте в духовом шкафу 30 минут при температуре 230˚С.

Полезные советы

Сыр для пиццы обычно натирают на терке (желательно крупной или средней), но можно и пропустить через мясорубку или овощерезку.

С грибами в сметане

Требуется: 400 г муки, 20 г дрожжей, 120 г молока, 100 г жира, 2 яйца, 30 г сахара, соль.

Для начинки: 30 г сухих грибов, 320 г воды, 3 головки репчатого лука, 40 г сыра, 50 г топленого масла.

Для соуса: 50 г сметаны, 30 г муки, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Разведите теплым молоком дрожжи и поставьте в теплое место на 45 минут, затем из всех ингредиентов замесите тесто. Поставьте его в теплое место для брожения на 3 часа, накрыв плотной салфеткой. Через каждый час обминайте тесто.

Для сметанного соуса поджарьте муку (мука должна приобрести цвет коры тополя) и всыпьте ее в сметану. Перемешайте муку со сметаной, чтобы не было комочков, добавьте соль и черный молотый перец. Однородную массу поставьте на небольшой огонь и поварите 5 минут.

Грибы замочите в холодной воде на час, затем варите их на слабом огне около часа. Остудите и нарежьте их соломкой. Растопите топленое масло на небольшой сковородке, поджарьте на ней репчатый лук, грибы и залейте сметанным соусом.

Тесто раскатайте в круглую лепешку. Охлажденными руками плотно уложите лепешку в форму, приподняв края теста. Многократно проколите вилкой лепешку и поставьте ее на 10 минут в духовой шкаф с температурой 200°С. Уложите на лепешку начинку, посыпьте тертым сыром, полейте растопленным топленым маслом и поставьте в духовку на 30 минут.

Домашняя пиццерия

Перед выпечкой пиццы хозяйки обычно смазывают противни и формочки маслом или жиром. Делать это удобнее мягкой ворсистой кисточкой. После использования кисточку обязательно очистите от жира. Для этого снимите остатки жира сухой тряпочкой и после этого промойте ее под струей горячей воды.

«Изысканная»

Требуется: 400 г муки, 0,5 стакана воды, 90 г топленого масла, 2 яйца, 39 г сахара, соль.

Для начинки: 200 г шампиньонов, по 30 г сливочного масла, репчатого лука и белого сухого вина, по 10 г сметаны и томатного пюре, соль, киндза, красный молотый перец, 60 г панировочных сухарей, по пучку петрушки и укропа.

Способ приготовления. Растопите сливочное масло, положите шляпки шампиньонов в глиняный горшок, полейте их сливочным маслом и тушите до мягкости в духовом шкафу. Ножки шампиньонов, мелкие очищенные грибы и порезанный репчатый лук поджарьте вместе. Сухарную крошку, петрушку и укроп смешайте, добавьте в них муку, белое сухое вино и сметану. Поставьте на медленный огонь и кипятите 5 минут. Затем влейте томатную пасту, положите соль, красный молотый перец Поставьте массу на огонь и уваривайте, пока не загустеет.

В шляпку каждого гриба положите по 1 ч. л. приготовленной массы, загладьте поверхность ножом, посыпьте толчеными сухарями и поставьте на 10 минут в духовой шкаф, разогретый до 180°С.

В кастрюлю насыпьте половину муки, указанной в рецепте, влейте растворенные в воде дрожжи, все очень хорошо перемешайте, поставьте в теплое место на 2—3 часа. Опара будет готова, когда увеличится в объеме в 3 раза, а потом начнет медленно опускаться. В эту массу добавьте соль, всыпьте оставшуюся муку, положите топленое масло, сахар и яйца, размешайте и поставьте в теплое место на 2 часа. Спустя час обомните тесто.

Тесто разделите пополам и раскатайте в 2 пласта по размерам противня (один пласт должен быть больше). На смазанный растительным маслом противень поместите большой пласт теста и сбрызните его жиром. Сверху положите маленький пласт и также сбрызните жиром. На маленький пласт выложите фаршированные грибы и разровняйте. Концы большого пласта теста слегка вытяните и оформите бордюр. Разогрейте духовку до 200°С и поставьте пиццу на 40 минут для выпекания.

Полезные советы

Чтобы выпечь настоящую пиццу, вовсе не обязательно добавлять в начинку лангуста, кальмаров и другую морскую рыбу. Все это можно заменить рубленой сельдью, килькой, тюлькой и любой другой

предварительно измельченной рыбой.

Глава 15. Соусы к пицце

Красный

Требуется: 1 кг томатного соуса, 70 г сливочного масла, 1 долька чеснока, соль, перец.

Способ приготовления. Нагрейте томатный соус, посолите, добавьте молотый красный или черный перец, мелко нарезанный чеснок, прокипятите и процедите. Поставьте посуду с соусом на водяную баню, положите в соус сливочное масло и хорошо перемешайте.

Полезные советы

Необычайный вкус придадут пицце баклажаны. Наиболее вкусны баклажаны продолговатой формы и фиолетовой окраски.

Острый, с эстрагоном

Требуется: 800 г томатного соуса (рецепт приведен выше), 100 г 9%-ного уксуса, 4 яичных желтка, 180 г сливочного масла, по 20 г эстрагона и петрушки, 50 г репчатого лука, соль, черный перец горошком.

Способ приготовления. Мелко нашинкованные лук и петрушку, раздробленный перец, листья эстрагона залейте уксусом и варите в посуде, закрытой крышкой, 8—10 минут. Затем влейте томатный соус и продолжайте варку еще 5—10 минут. Соус охладите до 70 град., добавьте яичные желтки, предварительно проваренные с маслом, размешайте, посолите и процедите.

Из простокваши

Требуется: 250 г простокваши, по 30 г муки и сливочного масла, соль.

Способ приготовления. Муку поджарьте со сливочным маслом, добавьте горячую простоквашу, посолите и варите, непрерывно помешивая, 10 минут. Если пицца с мясом, можно добавить в соус взбитый желток, немного лимонной цедры и сахара, бульон, довести до кипения, снять с огня и процедить.

Интересные факты

По данным журнала «Европа», каждый среднестатистический европеец за год съедает 300 кг пиццы. Учитывались данные только по пицце, развозимой на дом.

Белый

Требуется: 1 л мясного бульона, 50 г муки, 60 г сливочного масла.

Способ приготовления. Спассеруйте муку с небольшим количеством бульона и сливочного масла. Постепенно разведите ее процеженным бульоном, непрерывно помешивая, чтобы не образовалось комков. Варите соус 45—50 минут при слабом кипении, часто помешивая деревянной лопаточкой во избежание пригорания. Пену и жир в процессе варки периодически удаляйте. Готовый соус процедите.

«Оригинальный»

Требуется: 3 яйца, 10 г сахарной пудры, соль, по 20 г горчицы и уксуса, 2 дольки чеснока, 600 г растительного масла.

Способ приготовления. Охлажденные яйца взбейте с сахарной пудрой и солью, постепенно добавьте уксус и взбейте в пену. Тонкой струйкой влейте растительное масло и взбейте до однородного состояния. Положите горчицу и измельченный чеснок. Охладите.

Интересные факты

Распространение пиццы по всему миру привело к тому, что недавно итальянские мастера организовали в Сеуле школу, где обучаются молодые корейские повара, желающие стать специалистами по выпечке этого ставшего истинно интернациональным изделия. Первое время они будут работать мойщиками посуды, затем замешивать тесто, и только потом их допустят в святая святых – искусство приготовления настоящей итальянской пиццы.

«Испанский»

Требуется: 650 г красного соуса, 150 г томатного пюре, 100 г шампиньонов, 60 г ветчины, 80 г репчатого лука, 50 г топленого масла, 250 мл виноградного белого вина, петрушка, эстрагон, черный молотый перец.

Способ приготовления. В красный соус введите томатное пюре, положите спассерованный лук, поджаренные ветчину и шампиньоны. Влейте белое виноградное вино и варите 5—8 минут, добавьте петрушку, эстрагон, а также соль, перец, затем вскипятите.

«Английский»

Требуется: 500 г кефира, 60 г сливочного масла, 120 г сливок, 75 г белого пшеничного хлеба, луковица, соль.

Способ приготовления. Кефир вскипятите с хлебом, протертым через сито, сливочным маслом и луком, посолите. Поварите соус 10 минут, уберите луковицу, а молоко взбейте, добавляя понемногу сливки. Соус подается горячим к вареной птице.

Со свежими грибами

Требуется: 800 г красного соуса, 200 г шампиньонов или белых грибов, 150 г репчатого лука, 50 г концентрированного мясного бульона, 90 г сливочного масла, 1 зубчик чеснока, 1 г лимонной кислоты.

Способ приготовления. Репчатый лук и грибы порубите и попассеруйте на сливочном масле, соедините с красным соусом и варите при слабом кипении 15—20 минут. Затем заправьте соус лимонной кислотой, сливочным маслом, добавьте мелко нарубленный чеснок и размешайте.

К овощной пицце

Требуется: 100 г майонеза, 10 г уксуса, соль, перец, горчица.

Способ приготовления. В охлажденный майонез добавьте уксус, горчицу, соль, перец по вкусу и все хорошенько взбейте.

Полезные советы

Редька или редис потеряют едкий вкус и неприятный запах, если их натереть и промыть несколько раз в холодной воде. В качестве компонента начинки для пиццы предпочтителен розово-красный редис с белым кончиком.

С шампиньонами и помидорами

Требуется: 650 г красного соуса, по 90 г сливочного масла и сливочного маргарина, по 100 свежих помидоров и шампиньонов, 300 г репчатого лука, 250 г белого виноградного вина, по 10 г эстрагона и петрушки.

Способ приготовления. Мелко нашинкованный лук пассеруйте на сливочном маргарине. Свежие очищенные шампиньоны промойте в холодной воде, нашинкуйте, обжарьте на сливочном маргарине, после чего добавьте спассерованный лук. Затем в смесь положите нарезанные дольками помидоры, влейте белое виноградное вино и тушите под крышкой в течение 15 минут. Подготовленные продукты соедините с красным соусом и кипятите 5—10 минут. В готовый соус добавьте соль, петрушку, эстрагон, перемешайте и заправьте сливочным маслом.

С сыром

Требуется: 0,5 л молока, по 60 г сливочного масла и муки, 3 яйца, 200 г сыра, соль, перец, луковица.

Способ приготовления. Муку обжарьте на 1 ст. л. сливочного масла, посолите и разведите горячим молоком, вскипяченным с луковицей, доведите до кипения и процедите. В соус положите тертый сыр, взбитые желтки, перец, оставшееся сливочное масло и размешайте.

С красным вином и чесноком

Требуется: 800 г красного соуса, 150 г ветчины, по 250 г красного вина и виноградного уксуса, 50 г зеленого лука, по 60 г сельдерея и петрушки, долька чеснока, соль, красный перец, черный перец горошком.

Способ приготовления. В кастрюлю влейте виноградный уксус, добавьте мелко нарезанную ветчину, измельченную петрушку, сельдерей, зеленый лук, чеснок, перец горошком и варите на слабом огне 15—20 минут. Затем влейте горячий красный соус и варите до получения консистенции обыкновенных сливок. После этого соус процедите, влейте красное вино, положите красный перец, соль и вскипятите еще раз.

Яичный

Требуется: по 10 г столового уксуса и сахарной пудры, соль, горчица, 750 г растительного масла, 60 г молока 2 яйца.

Способ приготовления. Яйца охладите, взбейте миксером с сахарной пудрой и солью. Когда взбиваемая смесь станет густой белой пеной, добавьте горчицу и уксус. Продолжая взбивать, тонкой струйкой влейте в соус растительное масло. Взбивайте соус около 3—5 минут. В завершение добавьте молоко и размешайте все до однородного состояния. Охладите перед использованием.

Домашняя пиццерия

Если для приготовления пиццы вы используете новую, только что купленной посуду, предварительно промойте ее горячей водой с мылом, а затем насухо вытрите. Сковороду же прокалите с небольшим количеством жира, протрите с солью, а затем тщательно промойте и просушите. Это необходимо для удаления с посуды полироли.

С красным вином

Требуется: 800 г красного соуса, 60 г репчатого лука, по 40 петрушки и сельдерея, 100 г красного виноградного вина, 250 г концентрированного мясного бульона, черный перец горошком, красный острый перец, гвоздика, мускатный орех.

Способ приготовления. Мелко нашинкованный лук, петрушку, сельдерей, измельченный черный перец и гвоздику залейте красным вином, накройте крышкой и уварите вино на 2/3 первоначального объема. В подготовленную смесь влейте красный соус, прибавьте мускатный орех в порошке и варите 15—20 минут при слабом кипении. По окончании варки соус заправьте солью, красным острым перцем и процедите.

Куриный

Требуется: 1 л куриного бульона, 30 г сливочного маргарина, 80 г моркови, 20 г корня петрушки, 40 г репчатого лука, 50 г пшеничной муки, 200 г томатного пюре, 25 г сахара.

Способ приготовления. Бульон процедите. Часть бульона слейте в отдельную посуду, охладите, всыпьте просеянную спассерованную без жира муку и размешайте венчиком так, чтобы получилась однородная масса без комков. В остальной бульон положите спассерованные томатное пюре, коренья и лук, нагрейте до кипения, затем влейте бульон, смешанный с мукой, сразу же размешайте и варите, помешивая, при слабом кипении в течение часа. По окончании варки добавьте сахар и процедите.

С эстрагоном и сухим вином

Требуется: 850 г красного соуса, 90 г сливочного масла, 250 г белого виноградного вина, 100 г концентрированного куриного бульона, по 40 г репчатого лука, моркови и эстрагона, по 25 г петрушки и сельдерея, молотый красный перец.

Способ приготовления. Репчатый лук, морковь, петрушку, сельдерей мелко нашинкуйте и пассеруйте на сливочном масле, затем влейте белое виноградное вино, положите стебли эстрагона и уварите на 1/2 первоначального объема. Эту смесь соедините с красным соусом и бульоном и варите 25—30 минут. Заправьте соус солью, молотым перцем, процедите, добавьте листики эстрагона и доведите до кипения.

С морепродуктами

Требуется: 2 яйца, 10 г сахара, соль, 70 г растительного масла, 60 г молока.

Способ приготовления. Охлажденные яйца взбейте с солью и с сахаром в белую пену. Продолжайте взбивать, когда добавите в соус молоко. В завершение влейте растительное масло, размешайте соус еще раз.

Полезные советы

Оригинальный вкус пицце дает сочетание редьки с поджаренным на растительным масле репчатым луком.

С кореньями

Требуется: 800 г красного соуса, 60 г сливочного маргарина, 50 г лука-порея, 75 г репчатого лука, 100 г моркови, по 30 г петрушки, сельдерея, репы, консервированных зеленого горошка и стручков фасоли, 250 мл мадеры, лавровый лист, перец горошком.

Способ приготовления. Лук, морковь, репу, петрушку и сельдерей нарежьте тонкими дольками или кубиками и пассеруйте на сливочном маргарине, добавьте горячий красный соус, мадеру, перец горошком, лавровый лист, соль и варите при слабом кипении 15—20 минут. В конце варки положите зеленый горошек и стручки фасоли, нарезанные на кусочки.

Ореховый, к птице

Требуется: 1 стакан грецких орехов, 380 г сметаны, 30 г муки, 400 г кипяченой воды.

Способ приготовления. Орехи пропустите через мясорубку и смешайте со сметаной. Немного подогрейте. Муку разведите в небольшом количестве теплой воды, затем смешайте соус со стаканом воды. Разотрите хорошенько муку, чтобы не было комочков. Все перемешайте и доведите до кипения.

Перечный, с уксусом

Требуется: 850 г красного соуса, по 250 г куриного и концентрированного мясного бульонов, 75 г 9%-ного виноградного уксуса, 90 г сливочного масла, по 20 г репчатого лука и моркови, 40 г петрушки или сельдерея, сахар, тмин, гвоздика, мускатный орех в порошке, красный перец, зелень.

Способ приготовления. Мелко нарезанные коренья и лук залейте виноградным уксусом и бульоном, положите пряности (тмин, гвоздику, мускатный орех в порошке, зелень петрушки) и тушите при слабом кипении под крышкой в течение 20—25 минут. Когда жидкость уварится на 2/3, влейте красный соус и варите еще 15—20 минут. В конце варки добавьте соль и сахар. Готовый соус процедите и заправьте сливочным маслом и молодым красным перцем.

Луковый

Требуется: 800 г томатного соуса, 45 г сливочного маргарина, 30 г сливочного масла, 300 г репчатого лука, 10 г сахара, 15 г 9%-ного уксуса, перец горошком, лавровый лист.

Способ приготовления. Лук мелко нашинкуйте и слегка спассеруйте на сливочном маргарине так, чтобы цвет лука не изменился. В спассерованный лук влейте уксус, положите перец горошком, лавровый лист, кипятите 8—10 минут. Затем влейте томатный соус, добавьте соль, сахар и варите 10—15 минут. Заправьте соус сливочным маслом.

Интересные факты

Все больше и больше людей желают узнать тайны приготовления настоящей неаполитанской пиццы. Помочь им в этом должен первый в мире Университет пиццы, открывшийся несколько лет назад на родине этого уникального кушанья – в Неаполе. Ведущие специалисты в области кулинарии читают в нем курсы по различной тематике, например как правильно замесить тесто для пиццы, как ее выпекать и т. д.

«Охотничий»

Требуется: 750 г красного соуса, по 60 г сливочного маргарина и сливочного масла, 200 г репчатого лука, по 150 г томатного пюре и шампиньонов, 100 г белого виноградного вина, сахар, соль, зелень петрушки или укропа, эстрагон.

Способ приготовления. В мелко нарубленный лук, спассерованный на сливочном маргарине, добавьте измельченные шампиньоны или белые грибы и пассеруйте 5—7 минут. Затем влейте белое виноградное вино, уварите его на 1/3 первоначального объема, добавьте красный соус, спассерованное томатное пюре, сахар, соль и варите 10—15 минут. После варки в соус положите измельченную зелень петрушки или укропа и листики эстрагона, заправьте соус сливочным маслом.

Пикантный

Требуется: 800 г томатного соуса, 60 г сливочного маргарина, 30 г сливочного масла, 300 г репчатого лука, 40 г сахара, 75 г 9%-ного уксуса, 100 г корнишонов, перец горошком, лавровый лист.

Способ приготовления. Мелко нарубленный репчатый лук пассеруйте на сливочном маргарине до полуготовности, добавьте уксус, перец горошком, лавровый лист. Кипятите соус 8—10 минут. Полученную смесь соедините с томатным соусом, положите соль и варите 10—15 минут при слабом кипении, после чего заправьте сахаром, сливочным маслом и добавьте корнишоны.

Луковый, с грибами

Требуется: 800 г томатного соуса, 60 г сливочного маргарина, 30 г сливочного масла, 300 г репчатого лука, 50 г сушеных белых грибов или 150 г шампиньонов, 100 г белого виноградного вина, лавровый лист, черный перец горошком.

Способ приготовления. В мелко нарубленный спассерованный лук добавьте вареные белые грибы или шампиньоны, перец горошком, лавровый лист и все вместе пассеруйте в течение 5—6 минут. Затем влейте белое виноградное вино и уварите его на 1/3, после чего соедините с красным соусом, посолите и варите 10—15 минут при слабом кипении. Заправьте соус сливочным маслом.

Полезные советы

Пицца с редиской приобретет пикантный вкус, если ее посыпать молотыми грецкими орехами.

«Перечный»

Требуется: 200 г болгарского перца, 80 г репчатого лука, чеснок, 300 г куриного бульона, 100 г белого вина, 50 г сливок, растительное масло, соль, перец.

Способ приготовления. Пожарьте перец, лук, добавьте чеснок, сладкий перец, подержите под крышкой 2 минуты. Влейте куриный бульон, кипятите 10—15 минут, протрите через сито, процедите, смешайте со сливками, поперчите, посолите.

Луковый, с горчицей

Требуется: 800 г томатного соуса, 60 г сливочного маргарина, 30 г сливочного масла, 300 г репчатого лука, 25 г столовой горчицы, черный перец горошком, лавровый лист.

Способ приготовления. В мелко нарубленный спассерованный лук добавьте перец горошком, лавровый лист, томатный соус, посолите и варите 10—15 минут. После этого заправьте соус столовой горчицей и сливочным маслом. Готовый соус кипятить не следует, так как горчица может свернуться.

«Винный»

Требуется: 50 г сливочного масла, соль, 30 г муки, 200 г белого вина, 100 г сливок, перец.

Способ приготовления. Разогрейте на сковороде сливочное масло. Положите муку и подрумяньте ее. Влейте на сковороду вино и сливки, варите при слабом кипении 10 минут, добавьте соль и перец по вкусу.

«Латинский»

Требуется: 150—200 г консервированного зеленого горошка, по 60 г растительного масла и лимонного сока, соль, молотый черный перец, тмин.

Способ приготовления. Растительное масло смешайте с лимонным соком, солью, перцем, молотым тмином. Смешайте с горошком и заправьте.

Сырный

Требуется: 200 г плавленого сливочного сыра, 50—100 г сметаны, зелень киндзы или петрушки.

Способ приготовления. Взбейте сыр со сметаной, добавьте зелень.

Домашняя пиццерия

Темный налет с оборудования можно удалить при помощи тряпочки, слегка смоченной в уксусе. Если это не помогает, прокипятите в этой посуде питьевую соду. Такой состав сделает посуду блестящей. Более сильный и густой налет следует удалять при помощи мыла и клея. Это делается следующим образом: нарезанные кусочки мыла положите в посуду, залейте водой, добавьте немного силикатного клея и прокипятите минут 20—30. Этого вполне достаточно, чтобы куски нагара отстали от дна и стенок. После этого посуду отмойте горячей водой и насухо вытрите.

«Наваждение»

Требуется: 3 маринованных огурца, морковь, 2 ст. л. маринованных маслин, 3 ст. л. консервированной кукурузы, 300 г майонеза, соль.

Способ приготовления. Мелко нарежьте огурцы. Отварите морковь, очистите и порежьте мелкими кубиками. Маслины разрежьте на половинки и удалите из них косточки. Смешайте все продукты, добавьте консервированную кукурузу, соль и залейте майонезом.

Сметанный

Требуется: 1 луковица, 60 г муки, 250 г сметаны, 50 г натертого острого сыра, 100 г ветчины, растительное масло, соль, перец.

Способ приготовления. На слабом огне в растительном масле пожарьте мелко нарезанный лук до тех пор, пока он не станет мягким. Добавьте муку и перемешайте, поджаривайте в течение минуты, влейте сметану, перемешайте, доведите до кипения, всыпьте тертый сыр. Полученный соус разлейте в тарелки.

Овощной, со сметаной

Требуется: по 2—3 свежих помидора и огурца, 100 г маринованной цветной капусты, 2 ст. л. консервированного зеленого горошка, 300 г сметаны, соль. *Способ приготовления.* Помидоры и огурцы мелко порежьте. Капусту нашинкуйте. Смешайте помидоры, огурцы, измельченную капусту, зеленый горошек, слегка посолите и влейте сметану.

Интересные факты

Предприимчивые американцы создали компьютерную игру в ИНТЕРНЕТе, в случае выигрыша в которой победителю в течение 10 минут в качестве приза на дом доставляется бесплатная пицца. Игра сама по себе не очень интересна, но бесплатная пицца в качестве приза привлекает огромное число желающих поиграть.

«Мускатный»

Вам потребуется: 250 г сливок, черный перец, молотый мускатный орех, 1 зубчик чеснока.

Способ приготовления. В небольшой мисочке смешайте сливки, тертый чеснок, мускатный орех и перец.

Капустный

Требуется: 1/2 луковицы, 3—4 зубчика чеснока, 30 г зеленого лука, 2—3 помидора, 100 г консервированной морской капусты, 200 г майонеза, соль, перец.

Способ приготовления. Репчатый лук нарежьте тонкими колечками. Чеснок и зеленый лук порубите ножом. Помидоры нарежьте тонкими ломтиками. Капусту мелко порежьте. Все компоненты смешайте с майонезом, солью.

Полезные советы

Чтобы начинка пиццы не оказалась сухой, добавьте в нее несколько кубиков маргарина, перед тем как вынуть из духовки окончательно. Растаявший маргарин как следует пропитает пиццу и придаст ей приятный вкус и сливочный аромат.

Для пиццы с рыбой

Требуется: 3 болгарских перца, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 240 г оливкового масла, 250 г овощного бульона, уксус, сахар, 30 г сливочного йогурта, соль, перец.

Способ приготовления. Из перца сделайте пюре. Репчатый лук и чеснок нарежьте кубиками и обжарьте в части масла. Влейте бульон, добавьте пюре из перца и доведите до кипения. Приправьте солью, сахаром, уксусом и перцем. Помешивая, введите йогурт.

«Густой»

Требуется: 150 г шампиньонов, корень сельдерея, маринованный огурец, вареное яйцо, 30 г арахиса, 200 г майонеза.

Способ приготовления. Отварите грибы в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, остудите. Сельдерей сварите до мягкости, очистите и натрите на терке. Мелко нарежьте огурец, грибы, яйцо, добавьте измельченные орехи, тертый сельдерей. Все смешайте с майонезом.

Мучной

Требуется: по 60 г муки и растительного масла, 250 г сметаны, 0,5 стакана чернослива, 100 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления. Сливочное масло растопите на сковороде, засыпьте в него вымытый чернослив и проварите 5 минут на медленном огне. Хорошенько разотрите муку с подсолнечным маслом, добавьте сметану, а затем засыпьте чернослив. Всю эту массу прокипятите, посолите по вкусу.

«Помидорный»

Требуется: 3 помидора, 60 г лимонного сока, соль, молотый черный перец, 2—3 гвоздички, 80 г белого вина.

Способ приготовления. Помидоры разрежьте на половинки, натрите на терке. Смешайте их с растительным маслом, лимонным соком, солью, специями и вином и, помешивая, держите на медленном огне около 10 минут.

«Овощной»

Требуется: 2—3 маринованных огурца, 100 г консервированной спаржи, 70—80 г вареных шампиньонов, 120 г майонеза, 30 г острого кетчупа, 2—3 зубчика чеснока, соль, перец.

Способ приготовления. Огурцы и спаржу порежьте тонкой стружкой. Шампиньоны измельчите. Майонез смешайте с кетчупом, чесноком, солью и перцем.

Интересные факты

В России существуют свои «заменители» пиццы, например расстегаи и различные пироги, выпекавшиеся в огромном количестве и потреблявшиеся практически всем населением, невзирая на сословные и классовые перегородки. И сегодня пироги со всевозможной начинкой остаются излюбленным лакомством множества россиян, хотя в крупных городах пицца несколько потеснила их позиции.

С простоквашей

Требуется: 1/2 луковицы, 2 яйца, 1 маринованный огурец (корнишон), 90 г сметаны, 30 г простокваши, 2—3 зубчика чеснока, соль, молотый черный перец.

Способ приготовления. Очищенный лук порежьте тонкими полукольцами. Яйца отварите вкрутую и мелко нарежьте. Огурец так же измельчите. Сметану смешайте с чесноком, солью, перцем, простоквашей.

Орехово-яичный

Требуется: 200 г грецких орехов, 500 г куриного бульона, 2 луковицы, 2—3 яичных желтка, 80 г винного уксуса, 3 зубчика чеснока, соль.

Способ приготовления. Орехи истолките с солью, разведите винным уксусом, тщательно перемешайте, затем влейте тонкой струйкой бульон, все время помешивая. Мелко нарежьте лук и положите в орехи, смешанные с солью, вином и бульоном, поставьте на медленный огонь, доведите до кипения и кипятите 10 минут. Остудите. Тщательно взбейте яичные желтки, разведите их несколькими ложками теплого соуса и постепенно влейте эту смесь в соус, непрерывно размешивая его.

Терпкий

Требуется: 500 г ягод торна, 0,5 стакана воды, 60 г зелени укропа, 2 зубчика чеснока, соль, молотый красный перец.

Способ приготовления. Торн залейте водой и отварите на слабом огне под крышкой до полного разваривания ягод. Снимите с огня, немного остудите и протрите в пюре. Добавьте в него пряности, посолите, перемешайте и слегка уварите.

По-ванкуверски

Требуется: 90 г растительного масла, 2 зубчика чеснока, луковица, 1/2 сладкого зеленого перца, 1 кг помидоров, 10 г листьев чабреца (сушеных), соль, черный перец грубого помола, 170 г томатной пасты.

Способ приготовления. Мелко нарежьте овощи, жарьте (кроме помидоров) в хорошо разогретом масле до мягкости. Добавьте помидоры, специи и томатную пасту. Убавьте огонь и тушите 2 часа или пока соус не загустеет. Время от времени помешивайте. Когда соус будет готов, остудите.

Полезные советы

Свежие грибы можно заменить на сушеные, маринованные или соленые – это отличное добавление к любой пицце.

«Диего»

Требуется: 3 перца чили, 80 г оливкового масла, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 700 г помидоров.

Способ приготовления. Нарежьте чили и смешайте с половиной положенного по рецепту оливкового масла. Дайте постоять час. После этого выложите его в дуршлаг и дайте стечь маслу. Лук и чеснок мелко порежьте. Помидоры ошпарьте кипятком, снимите с них кожицу и разомните в пюре. Разогрейте оставшееся масло и обжарьте лук и чеснок, пока они не станут мягкими. Затем добавьте перец чили и помидоры. Тушите на среднем огне до загустения соуса.

Томатный

Требуется: 1 кг помидоров, 1 головка чеснока, 6 головок репчатого лука, 120 г растительного масла, соль, красный перец, 30 г сунели, 20 г кориандра.

Способ приготовления. Помидоры нарежьте на четвертинки, сложите в эмалированную посуду, оставьте на сутки и затем слейте отделившийся светлый сок. Оставшуюся мякоть прокипятите на слабом огне, чтобы сошла кожица, и протрите в пюре или отожмите через соковыжималку. Поставьте на медленный огонь и варите до загустения, все время помешивая, чтобы масса не пристала ко дну посуды. Заправьте пряностями, посолите и варите еще 3—5 минут. Обжарьте мелко порезанный лук на растительном масле и добавьте к соусу. Тщательно перемешайте и варите еще 5—10 минут на слабом огне.

Глава 16. Украшаем пиццу

Пицца должна радовать не только желудок, но и глаз, поэтому помимо специальных рецептов ее приготовления, существует и не меньшее количество способов ее украшения. Больше всего для этой цели подходят овощи и приправы, и, конечно, первое место занимает сыр, им можно украсить практически любую пиццу, к тому же если ее правильно запекать, сыр образует тонкую корочку, которая придает этому блюду оригинальный вкус.

К рыбным, сырным и грибным пиццам в качестве украшения прекрасно подходят помидоры, редис, маринованные грибы. Но при выборе украшения для пиццы не забывайте одно правило: продукты должны иметь время варки и выпечки приблизительно такое же, как и основные составляющие пиццы, в противном случае ваше украшение либо разварится раньше времени, либо не пропечется. Предлагаем следующие способы украшения пиццы.

Достаточно толстым слоем насыпьте на пиццу тертый на мелкой терке сыр, а чтобы слой был более ровным, протрите сыр непосредственно над самой пиццей, тогда он не слипнется и ляжет ровным слоем, на который можно будет выложить другие продукты, предназначенные для украшения.

Интересные факты

Статистика утверждает, что в провинциальном итальянском городке Верона жители города ежегодно съедают около 3 т пиццы. Веронцы являются абсолютными рекордсменами мира в поедании пиццы, так как такое огромное количество любимого блюда не поглощают больше ни в одном городе Италии.

На сырный слой можно класть практически все продукты. Первое место занимает помидор. Его можно разрезать на две части и вырезать из них цветки при помощи специального или обычного ножа. Для украшения предпочтительнее помидоры средней величины. Прекрасно подойдет специальный сорт, где помидоры не больше вишни. Но они очень быстро пропекаются, поэтому украшать ими пиццу можно только непосредственно перед подачей к столу.

Пиццу можно украсить и кружками из помидоров, слегка недоспевших, которые не будут растекаться по выпечке, к тому же их проще нарезать. Порежьте его на толстые круги и оставьте только сердцевину с семенами, наружную часть обрежьте и

аккуратно выложите по краям, а сердцевину положите в центр пиццы. Сочетание помидоров и сыра не просто полезно для желудка, совмещение красного и желтого цветов улучшает пищеварение и повышает аппетит.

Мясную пиццу можно украсить следующим образом: по краям – помидоры, вырезанные в форме цветка, а в центре – черный перец или паслен. К ней можно сделать украшение из зеленого или сладкого красного перца, так как перец, как и мясо, требуют приблизительно одинакового времени для приготовления. Чтобы сделать украшение из перца, обрежьте плодоножку и выньте сердцевину, нарежьте очищенный перец на продольные ломтики или любой другой формы и выложите вдоль краев пиццы. Не делайте их слишком большими, так как они могут не пропечься.

Если вы украсите таким образом края пиццы, в центр можно поместить помидоры, вырезанные в форме цветов, либо маринованные грибы. Они также не должны быть очень большими, самые же крупные разрежьте вдоль и выложите в самом центре.

Можно несколько видоизменить верхний слой пиццы. Сразу на ингредиенты пиццы выложите помидоры – красные и мясистые, освобожденные от кожицы и семян. Нарежьте их небольшими ломтиками и выложите на пиццу, присыпьте натертым сыром или брынзой, таким образом слой сыра покроет их, подобно снежной пороше. Сыр также можете слегка присыпать мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки.

Для украшения хорошо подходят различные «зеленые» приправы. Вместо основного сырного слоя на пиццу можете выложить листья салата, предварительно отбив их колотушкой, чтобы они дали сок и не были очень жесткими. Листья салата особенно хорошо подходят для рыбных и грибных пицц. На них уложите грибы – ломтиками или кубиками, а если маленькие, то и целыми. Слегка поджарьте их на растительном масле и выложите на пицце каким хотите узором.

Полезные советы

Свежие грибы следует употреблять в пиццу как можно быстрее после их сбора, не позже чем через 1—2 суток.

Листьям салата соответствуют и нарезанные тонкими кружками помидоры или вырезанные спиралью свежие огурцы. Если вы остановитесь на втором овоще, его лучше выложите по краю пиццы, а в центр поместите маринованные грибы или болгарский отварной перец.

Хорошим украшением для пиццы служат вареные яйца.

Отварите 2—3 яйца и нарежьте либо тонкими полукругами, либо в виде цветков. Полукруги выложите вдоль всей пиццы, а цветки поместите в центр. С яйцами хорошо сочетаются помидоры и зеленые приправы. Можете яйца выложить по краю, а в центр положить помидоры, или наоборот, яйца – в центр, а по краям – тонко нарезанные помидоры, и все это украсьте зеленью.

Если все украшение пиццы состоит из яиц, посыпьте их луком, подойдут и зеленые перья и головки. Для украшения лук мелко нашинкуйте, слегка поджарьте на сливочном масле и посыпьте им яйца. Слегка присыпьте зеленью лука и ароматных трав.

Для рыбной пиццы неплохо подойдет украшение из моркови, яблок или помидоров. На мелкой терке натрите морковь, залейте ее кипятком, дайте настояться в течение 20—30 минут, слейте воду и аккуратно распределите морковь по пицце. С нескольких спелых зеленых яблок снимите кожицу, часть натрите на терке, остальные порежьте дольками или квадратиками. Можете и помидор нарезать тонкими кружками. Его положите в самый низ, покройте протертой морковью, всыпьте дольки яблок и посыпьте все тертым яблоком. Залейте всю поверхность свежей вбитой сметаной и в таком виде выпекайте.

Пиццу украшают различными соусами, придающими ей особый вкус. Наиболее подходящи для этой цели томатные соусы, грибные, из хрена и белый. Особое внимание стоит уделить сметане.

Чтобы качественно украсить пиццу, немного взбейте сметану и выложите ее слоем толщиной примерно 1 см. На сметану можете класть другие продукты. Например, нарезанный тонкими ломтиками помидор выложите по краям, слегка утопив его в слое сметаны, а в центре поместите красный болгарский перец, порезанный соломкой.

Украшают пиццы и различными консервированными и маринованными продуктами. Они хороши тем, что не требуют специального приготовления, а кроме того, дают дополнительные вкусовые ощущения.

Домашняя пиццерия

Если вы выпекаете пиццу на противне или в форме из полированного алюминия, после каждого использования протирайте их толченым мелом или зубным порошком. Остатки мела и порошка легко удаляются сухой тряпочкой.

Если брать за основной слой украшения взбитую сметану, очень красив на ней зеленый горошек. Его можно просто

насыпать на сметану в художественном беспорядке либо выложить узором. Его выкладывают на помидоры, вырезанные в форме цветка, или на огурцы, нарезанные спиралью. Горошек хорошо сочетается с болгарским перцем любого цвета.

Украшать пиццу можно не только овощами и зеленью, но и продуктами, непосредственно входящими в ее состав. Например, если вы зальете верх сметаной, на нее можете выложить рыбное филе по всей площади. На рыбе разместите маринованные грибы. Другой вариант: выложите по краям рыбные кусочки, а центр украсьте помидором, нарезанным тонкими кружками и выложенным в форме цветка.

Не только красива, но и очень вкусна рыба с сыром. Нарежьте ее тонкими продольными ломтиками, разложите ровным слоем по взбитой сметане. Если в пицце наряду с рыбой используется и какое-то мясо, несколько его кусочков также положите на верхний слой. Посыпьте все это великолепие тертым сыром. При выпечке сыр расплавится и образует тонкую хрустящую корочку.

Смешайте консервированную кукурузу с зеленым горошком или только ею посыпьте пиццу, и будет не только приятно посмотреть на это блюдо, но и вкусно. Кукуруза особенно хорошо сочетается с помидором. Если вы сделаете верхний слой из сыра или сметаны, положите на него нарезанные мясистые помидоры и засыпьте кукурузой. Используйте не только сами зерна, но и рассол из-под нее. Им вы можете полить тесто перед выпечкой.

Пиццы украшают и другими овощами, имеющими красивый цвет. Например, тыквой. Небольшую тыкву порежьте на мелкие квадратики и отварите, когда она приобретет золотистый оттенок, слейте воду и выложите ломтики на пиццу. Тыкву хорошо использовать в сочетании со сметаной или помидорами. Взбейте сметану и выложите ее тонким слоем на тесто (можете смешать с протертым на мелкой терке сыром, тогда пицца получится особо вкусной), на этот слой уложите тыкву, а на нее – мелко нарезанный помидор.

Свекла – хороший овощ для мясной пиццы. Если вы для украшения предпочтете сырую свеклу, ее придется натереть на мелкой терке и посыпать ею саму пиццу или другие продукты-украшения. Сырую свеклу не следует резать на кубики или кружки, так как она очень долго варится и не успеет пропечься вместе с пиццей. Из отваренной свеклы можете вырезать какие угодно фигурки – кружки, листочки, розочки, квадратики и т. д. На свеклу положите помидор или зеленый горошек.

Полезные советы

Если маринованные (консервированные) соленые

грибы слишком кислые или пересоленые, удалить излишки соли и кислоты из них можно, прокипятив в воде 5—7 минут. Но долго варить их не следует, иначе они станут твердыми.

Для украшения используют соленые, консервированные продукты – они придают пицце особый привкус. Например, с соленого помидора снимите кожицу и аккуратно разрежьте на несколько частей и уложите на другие ингредиенты. Но с солеными продуктами нежелательно сочетать сметану или еще какую-то подливку. Такие продукты используются отдельно. Можно сочетать соленые помидоры и огурцы. Все нарежьте тонкими ломтиками и аккуратно выложите на пиццу, посыпьте зеленым горошком. Главное при украшении пиццы солеными овощами – не перестараться, так как если вы сделаете слишком толстый слой, она утратит свой первоначальный вкус.

Пиццу с грибами можно украсить вареным картофелем, нарезанным соломкой. Выложите картофель по краям пиццы и на самую середину, на оставшееся место, положите морковь, нарезанную кружками. В завершение посыпьте сыром, натертым на мелкой терке, или полейте тонким слоем сметаны.

Чтобы не только украсить пиццу, но и придать ей пикантный вкус, используйте яблоко в сочетании со взбитой сметаной. Укладывайте его дольками любой величины в какие хотите узоры на сметану и посыпайте тертым сыром.

Можете предварительно запечь яблоки, затем аккуратно порезать их и выложить не на сметану, а на сыр, нарезанный тонкими продольными ломтиками, которые нужно выложить так, чтобы они закрывали всю поверхность пиццы. С яблоками используйте и кукурузу, посыпая ею поверхность произвольно или особым образом выкладывая. Печеными яблоками предпочтительно украшать пиццы, имеющие относительно небольшое время приготовления, иначе они могут совершенно развариться и распасться, и пицца утратит свой вид.

Для украшения рыбных пицц подойдет консервированный тунец. Нарежьте его, как вам нравится, и выложите на тонкий слой сметаны. Тунца посыпьте петрушкой, зеленым луком и молотым черным перцем. Его также можно выложить не на слой сметаны, а на листья салата и добавить маринованный огурец, фигурно нарезанный. Подойдут и крабовые палочки. Разделите их на волокна и выложите их вдоль периметра пиццы. Палочки сочетаются с тунцом, используются и отдельно.

Интересные факты

В одном небольшом итальянском городке живет

мужчина, который с десятилетнего возраста питается исключительно пиццей. Сейчас Бруно девяносто три года, он по сей день не изменяет своему правилу и ест только пиццу, утверждая, что прекрасно себя чувствует. Это подтверждают врачи, которые говорят, что состояние здоровья Бруно вызывает лишь зависть. Сам Бруно к этому добавляет, что прожить он намерен еще лет 10—20, а может быть, и больше.

Тем, кто желает сделать оригинальную пиццу, можно посоветовать украсить ее тестом. Скатайте из него два длинных жгутика и положите их крестом на пиццу таким образом, чтобы она поделилась на 4 части. Теперь можете каждый отсек оформить отдельно. Например, одну часть украсьте помидором, другую огурцом, но помните, что соленые и сладкие продукты не следует совмещать, иначе будет не очень приятный вкус.

Красиво оформить пиццу овощами поможет кондитерский шприц. Отварите тыкву и размешайте до состояния кашицы, размягчите помидор и яблоко, желательно красное, до пюре, все это тщательно перемешайте и наберите эту массу в шприц. И «рисуйте» как на краях пиццы, так и в середине, Для этой цели можно использовать и маринованные продукты – их гораздо легче превратить в пюре, и пицца, украшенная таким способом, приобретет особый вкус. Такое пюре неплохо посыпать натертой на мелкой терке морковью.

Для придания большей остроты посыпайте хреном, натертым на мелкой терке или пропущенным через мясорубку. Особенно хорошо он сочетается с консервированным тунцом или другой рыбой, а также с зеленым горошком.

Пиццу оформляют и готовыми продуктами. Например, на тонкий слой взбитой сметаны выложите кусочки ветчины любого размера и конфигурации и посыпьте тертым хреном или зеленым горошком. А хотите – порубите ветчину помельче, смешайте с тунцом и посыпьте пиццу этой смесью. К ветчине неплохо добавить сыр. Все эти ингредиенты мелко нарежьте, смешайте, выложите на пиццу, присыпьте петрушкой, зеленым луком и молотым черным перцем и залейте тонким слоем сметаны.

Если ваша пицца неострая, уложите на нее ломтики дыни – дольки, квадратики и т. д., расположенные как по центру, так и по краям. В оставшиеся места положите чернослив, мелко нарезанный. Вместе с черносливом можно положить спелую сливу или виноград, предварительно удалив зерна. Такое оформление желательно заливать взбитыми сливками или свежей сметаной.

Полезные советы

Чтобы сухие грибы не потеряли своего аромата, храните их в закрытой посуде. Перед готовкой промывайте их горячей водой и размачивайте в течение 6—12 часов до тех пор, пока они не станут мягкими, похожими на свежие грибы.

Пицце не противопоказаны и экзотические фрукты, например ананас. Нарежьте его кубиками и выложите на пиццу вместе с консервированным тунцом или ветчиной. Ингредиенты можете порубить на очень мелкие кусочки и смешать их, затем ровным слоем нанести на поверхность. Для украшения подойдет и консервированный ананас. Он, как правило, нарезан на тонкие ломтики, которые можно выложить на пиццу, на них положить консервированную кукурузу, залить все тонким слоем растопленного сыра и посыпать протертым на мелкой терке хреном.

Домашняя пиццерия

Если пицца пригорает, в духовом шкафу образуется темный налет, похожий на сажу. Удалить его можно при помощи кусочка лимона, разрезанного пополам. Этим кусочком протрите закоптившиеся участки. Лимон не только удалит нагар, но и уничтожит все неприятные запахи из духового шкафа.

Можете применить и редис. Очистите его от кожицы и порежьте на две части в виде розочек. Таким фигурным редисом выложите края, а в середину поместите помидор, вырезанный в форме цветка. Все это залейте сметаной и посыпьте зеленым луком или зеленью петрушки.

Если ваша пицца рассчитана на большое число едоков, украсьте ее множеством продуктов, дайте волю своей фантазии. Например, залейте взбитой сметаной, на нее выложите литья салата, на них – красный болгарский перец, нарезанный на тонкие продольные кусочки, на перец выложите помидорные кружки или розочки, посыпьте все кукурузой или зеленым горошком. Вместо листьев салата можете положить ветчину. Все посыпьте сыром.

Если ваша пицца недостаточно острая, сбрызните ее лимонным или апельсиновым соком. Им же можете поливать кукурузу, ананас и другие довольно сладкие продукты.

Главное при украшении пиццы – не забывать, что кусочки не должны быть слишком толстыми или большими, чтобы успели пропечься за то время, которое отведено на выпекание самой

пиццы.

Глава 17. Как подавать пиццу

Традиционная итальянская пицца подавалась к столу только горячей, прямо из печки – «с пылу, с жару». Итальянцы – настоящие ценители и остывшую пиццу не признают. Поэтому если вы собираетесь подавать пиццу в традиционно итальянском духе, это одно из первых правил. Но сейчас пиццу едят и горячей, и теплой, и холодной. Все зависит от того, где и с чем ее подают.

Домашняя пиццерия

Эмалированную посуду необходимо содержать в порядке, чтобы надолго сохранить эмаль. Для этого новую посуду наполните соленой водой и доведите ее до кипения, остудите и слейте воду. Этот способ позволяет как бы «закалить» эмаль.

Например, если вы устраиваете обычный семейный ужин, можете испечь большую пиццу круглой формы для всей семьи. Ведь размеры лепешки для нее могут быть самыми разными. Однако такая большая пицца с одной начинкой хороша только в том случае, когда вкусы всех членов семьи совпадают. А что же делать, если дети обожают пиццу с грибами, муж – с острым перцем, а вы – с сыром? В этом случае приготовьте несколько лепешек (порционных) и выпекайте для каждого, кому что нравится. По отдельности и подавайте, выложив на тарелки и поставив их перед каждым членом семьи.

Но можно поступить и по-другому: достаточно при приготовлении пиццы зрительно разделить поверхность лепешки на несколько частей по числу членов семьи и расположить на этих частях ту начинку, которую они любят. Готовую пиццу выложите на одно блюдо и разрезайте на части.

Если же вы готовите пиццу, чтобы взять ее с собой на работу, на пикник или дать детям в школу, в этом случае остановитесь на лепешках небольшого размера. Такую пиццу не придется резать, ее удобно держать в руке и легко транспортировать. Если же вы берете несколько лепешек с собой, достаточно положить одну на другую. Порционная пицца подходит и тогда, когда вы собираетесь устроить дома вечеринку для друзей.

Что касается формы, можно и пофантазировать, приготовив из теста квадратики («конверты») или треугольники («лодочки»), да что угодно. Внешний вид пиццы играет очень важную роль, и это относится не только к форме.

Большую пиццу круглой формы лучше всего положить на

большое блюдо и разрезать на куски (подают пиццу обычно уже разрезанной). А порционные лепешки сразу разложите на неглубокие тарелки.

Едят пиццу руками, откусывая небольшими кусочками. Поэтому на столе обязательно должны присутствовать салфетки. Для обычного семейного ужина или дружеской вечеринки подойдут бумажные салфетки. Если же вы устраиваете праздничный ужин с пиццей, желательно выложить ее на красивое металлическое блюдо и положить на стол дорогие приборы и тканевые салфетки пестрого тона.

Немаловажным также является вопрос, с чем подавать пиццу. Традиционная соленая пицца с помидорами и сыром – вполне самостоятельное блюдо, она не требует никаких дополнений, потому что сама по себе сытная и питательная. Для легкого ужина или завтрака достаточно подать пиццу с каким-нибудь напитком. Но можно есть ее и после сытного обеда, например в качестве пирога к чаю.

Полезные советы

Чтобы сушеные грибы были свежими на вкус, их можно положить на несколько часов в слегка подсоленное молоко и поставить в холодильник, чтобы молоко не скисло во время вымачивания.

Чтобы разнообразить вкус уже готовой пиццы, отдельно подайте какие-нибудь соусы или приправы. К соленой пицце подойдут, например, чесночный или сметанный соусы. Кетчуп и томатные соусы в этом случае подавать не стоит, так как любая соленая пицца обычно делается на томатной основе. Сметанный или майонезный соусы хорошо дополнят вкус пиццы с колбасой, рыбой и овощами. А соевый соус обычно подается к пицце с рисом или грибами.

К пицце важно правильно подобрать не только соус, но и напиток. Самый подходящий напиток к соленой (горячей) пицце – горячий чай с молоком или со сливками. Совсем в итальянском духе будет пицца с кофе со сливками.

Если вы подаете к пицце пиво или вино, она не должна быть слишком горячей. Пиво к пицце лучше всего подойдет, когда надо накормить нежданных гостей. С пиццей равно хороши как светлые, так и темные сорта пива.

Вино к пицце больше подходит для «ужина на двоих» или для большого приема гостей. При его выборе важно соблюдение некоторых правил этикета. Белое вино идеально дополнит пиццу с рыбой, ветчиной, куриным мясом, с овощами и сыром. Красное вино лучше подавать к пицце с мясом, полукопченой колбасой, с

бобами и грибами. Острую пиццу со специями и приправами, болгарским перцем лучше запивать пряными и сладкими сортами вина. Универсальным является красное сухое или розовое вино.

Сладкую пиццу с фруктами или ягодами можно подать со взбитыми сливками или взбитым сливочным кремом, а также дроблеными орехами (грецкими, арахисовыми и др.). Пиццу со сладкой начинкой также лучше подавать с горячим чаем или кофе. Но можно предложить полусладкие, светлые сорта вина (шампанское) и соки, особенно натуральные, только что выжатые.

Отличные напитки для любого вида пиццы – молоко и его производные. Горячая пицца с теплым парным молоком – сытное лакомство. Вполне сочетается пицца с кефиром и простоквашей и молочным коктейлем. Ее можно запивать даже квасом.

Советуем подать к вашей пицце некоторые из предлагаемых нами напитков.

Молочный кисель

Требуется: 1 л молока, 120 г сахара, 50 г крахмала, 1 г ванилина, цедра лимона.

Способ приготовления. Молоко вскипятите и прибавьте сахар. Крахмал разведите в 1 стакане холодного молока или кипяченой воды, влейте в кипящее молоко и, помешивая, кипятите 5 минут на слабом огне. Для аромата в кисель, пока он горячий, можете добавить ванилин или чуточку цедры лимона или апельсина.

Такой напиток подавайте к пицце со сладкой начинкой.

Интересные факты

В Африке, у берегов реки Замбези живет практически дикое африканское племя. Ученые, интересовавшиеся жизнью этих людей и жившие с ними некоторое время, завезли в качестве провианта для себя пиццу. Людям этого племени она понравилась настолько, что теперь они выпекают ее по особым праздникам и приносят в дар богам. Естественно, составляющие пиццы изменились, там ее пекут с гусеницами, являющимися местным деликатесом, и козьим сыром.

Компот из свежих яблок и вишни

Требуется: 300 г яблок, 200 г вишни, 200 г сахара, 2 стакана воды.

Способ приготовления. Вишню освободите от косточек. Вишневые косточки залейте горячей водой, прокипятите и процедите. В полученный отвар всыпьте сахар, размешайте, положите очищенные и нарезанные яблоки и варите при медленном кипении 10 минут, пока яблоки не станут мягкими. После этого добавьте вишню, доведите компот до кипения и снимите с огня.

Подавайте в охлажденном виде к пицце с соленой начинкой.

Домашняя пиццерия

При приготовлении пиццы и при ее употреблении мы пользуемся столовыми приборами, которые требуют определенного ухода. Например, серебряные изделия никогда на долгое время не оставляйте жирными, иначе они начнут темнеть. Но этот темный налет можно удалить при помощи оставшейся после варки картофеля воды. Столовые приборы положите в этот раствор и прокипятите в нем – это вернет предметам былую яркость. Ржавые же предметы легко очистить при помощи разрезанной луковицы. После любой обработки столовые предметы отполируйте мягкой суконной тряпочкой.

Компот из свежих абрикосов

Требуется: 500 г абрикосов, 170 г сахара, 2 стакана воды.

Способ приготовления. Абрикосы освободите от косточек, залейте кипящим сиропом и вскипятите.

Такой напиток в горячем виде хорошо подчеркнет вкус пиццы с начинкой из острых сортов сыра.

Какао-кисель

Требуется: 750 г молока, 30 г какао, 120 г сахара, 25 г крахмала, пакетик ванильного сахара.

Способ приготовления. Вскипятите молоко, добавьте немного ванильного сахара. Какао размешайте с сахаром и смешайте с молоком. Когда смесь закипит, добавьте разведенный холодным молоком крахмал и размешайте.

Подавайте к пицце с ветчиной.

Компот из винограда

Требуется: 250 г винограда, 150 г сахара, 1 л воды, гвоздика.

Способ приготовления. Ягоды уложите в порционную посуду и залейте охлажденным гвоздичным или просто сахарным сиропом. Для гвоздичного сиропа гвоздику залейте горячей водой, доведите до кипения, дайте настояться 15—20 минут и процедите через сито. Настой гвоздики соедините с готовым сахарным сиропом, доведите до кипения и варите 15 минут.

Лучше всего этот напиток сочетается с горячей пиццей с мясной начинкой.

Полезные советы

Пиццу, запеченную в духовом шкафу или печи, выньте и сбрызните растительным маслом, чесночным соусом и украсьте свежей зеленью. Чесночный соус можно заменить на соевый и любой другой. Вместо соуса можете использовать горчицу или тертый хрен.

Апельсиново-молочный напиток

Требуется: 2—3 апельсина, 1 л молока, 120 г сахара или сиропа (смородинового, яблочного).

Способ приготовления. Из апельсинов отожмите сок, цедру апельсина натрите на терке. Сок взбейте с молоком и сахаром при помощи венчика или миксера. Подайте сразу после взбивания. При желании добавьте кусочек льда и яблочный или смородиновый сироп. Такой напиток подается к горячей мясной пицце, в состав которой входит баранина или свинина.

Лимонный напиток

Требуется: 2 лимона, 120 г сахара, 1 л воды.

Способ приготовления. Лимон ошпарьте кипятком, обсушите на полотенце. Цедру натрите на терке, залейте холодной водой, вскипятите, процедите, добавьте сахар и выжатый из 1/2 лимона сок. Остудите, разлейте в бокалы, украсьте ломтиками лимона, прикрепленными к краям бокала. Подайте с кусочками льда.

Этот напиток подается к горячей рыбной пицце.

Мятный чай

Требуется: 2—3 ст. л. сушеной мяты, 1 лимон, сахар, 1 л воды.

Способ приготовления. В кипяток засыпьте мяту, кипятите 2—3 минуты, дайте настояться 10 минут и процедите. Подайте с лимоном и сахаром.

Лучше всего этот напиток сочетается с пиццей с очень острой начинкой или соусом.

Малиновый морс

Требуется: 0,5 стакана малины, 120 г сахара, 1 л воды, смородиновый сок.

Способ приготовления. Малину разомните, сок отожмите через марлю, выжимки ягод залейте водой, вскипятите, процедите и добавьте сахар и сок малины. При желании заправьте смородиновым соком.

Этот напиток наиболее хорошо подходит для сладкой пиццы.

Домашняя пиццерия

Для ухода за посудой можно использовать практически любые средства, имеющиеся под рукой. Это и пищевая сода, и мелкая соль, которая неплохо очищает металлическую посуду и не наносит ей вреда, а также обычная горчица и хозяйственное мыло. Подойдут для этой цели даже кусочки кислых яблок, которые всего-навсего необходимо прокипятить в очищаемой посуде.

Кофейный коктейль

Требуется: 250 г молока, 10 г растворимого кофе, яйцо, 30 г сахара, ликер.

Способ приготовления. Разотрите яйцо с сахаром, добавьте растворимый кофе и постепенно влейте молоко. Подготовленную массу охладите, взбейте и добавьте ликер. Разлейте в стаканы, положив в каждый по кусочку льда.

Подавайте с горячей мясной пиццей или с пиццей с колбасной начинкой.

Хлебный квас

Требуется: 1 кг ржаного хлеба, 25 г дрожжей, 120 г сахара, 20 г мяты, 50 г изюма, 5—6 л воды.

Способ приготовления. Черный хлеб, нарезанный ломтиками, подсушите в духовке, не давая ему пригореть. Сухари положите в кастрюлю или бочонок, залейте кипятком, закройте, дайте постоять 3—4 часа. Настой процедите, положите дрожжи, сахар, мяту. Накройте салфеткой и в таком виде оставьте для брожения на 5—6 часов. Когда квас начнет пениться, вторично процедите его, разлейте в посуду, в которую предварительно положите по нескольку изюминок, и плотно закройте. Храните в прохладном месте.

Подавайте к горячей грибной и холодной мясной пиццам.

Интересные факты

«Рискует» попасть в Книгу рекордов Гиннесса американка Мария Джонс, которая уже сейчас весит около 200 кг и тем не менее не желает отказываться от своего пристрастия к пицце со свининой.

Фруктовый напиток

Требуется: 1 кг фруктов, 1 л фруктового или ягодного сока, 1 лимон, 500 мл газированной воды или лимонада, 120 г сахара.

Способ приготовления. Свежие фрукты (яблоки, груши, сливы и т. д.) нарежьте ломтиками, сложите в посуду, сбрызните лимонным соком и посыпьте сахаром, дайте постоять в прохладном месте 1—2 часа, добавьте сок и газированную воду.

Этот напиток лучше всего сочетается с горячей пиццей с овощной начинкой.

Заключение

Вы добрались до последней страницы нашей уникальной книги. Надеемся, что вы нашли в ней много нового и интересного. А научившись в совершенстве готовить пиццу по предложенным в ней рецептам, наверняка сможете всегда порадовать гостей вкусным и красивым блюдом.

Разнообразие способов приготовления, предложенных в ней, поможет читателю выбрать наиболее удобный для него либо найти альтернативные варианты для разных случаев. Разнообразие приправ, соусов и начинок наверняка придется по вкусу любому гурману.

Подобрав правильное оборудование для своей пиццерии, вы всегда сможете приготовить это блюдо идеально. А вооружившись нашими советами по оформлению этого аппетитного блюда и применив немного фантазии, вы научитесь создавать настоящие произведения кулинарного искусства, вкусные и необычайно красивые. Познакомившись поближе с историей создания пиццы, вы всегда увлечете гостей рассказами о ней. Возможно, со временем у вас появятся собственные истории о пицце или новые рецепты ее приготовления.

Разнообразие предложенных соусов и приправ сделают ваше блюдо еще более вкусным и неповторимым. Ведь приготовив пиццу из одних и тех же продуктов, по одному и тому же рецепту, но используя различные приправы и соусы, украсив немного иначе, вы уже получаете новое великолепное кулинарное творение. Не бойтесь экспериментировать и фантазировать. Пусть в вашей пицце будет как можно больше нового и нетрадиционного. Конечно, для создания любого нового блюда всегда необходима какая-то база знаний, которую вы и смогли получить из наших рецептов. Опираясь на них, вы сможете творить настоящие кулинарные чудеса. Книга может стать вашим незаменимым помощником на кухне.

Не стоит стараться выбрать из огромного количества рецептов, собранных в книге, какой-то один. Напротив, попробуйте приготовить пиццу по разным рецептам. И каждый раз вы будете получать новую превосходную еду. И пицца наверняка станет одним из многих коронных блюд и любимых лакомств вашей семьи и друзей.

Готовить что-то новое всегда приятнее и интереснее, чем ежедневно потчевать домочадцев традиционной яичницей. Книга содержит такое количество разнообразнейших рецептов пиццы, что вы сможете хоть каждый день радовать близких всегда новым

и вкусным кулинарным произведением.